PRAKTYCZNA PANI

Nr. 9

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

27 luty 1937 r.

NUMER TEN ZAWIERA 24 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

Działalność Ubezpieczalni Społecznych w zakresie lecznictwa



Sanatorium „Excelsior" w Iwoniczu na 220 łóżek.



Z życia na kolonii leczniczo - szkolnej w Kiekrzu (pod Poznaniem).

W zwierciadle mody

KOLORY I W OGÓLE.

Jedną z bardzo ważnych spraw w zakresie ubrania jest modny kolor. Bywają takie, co się narzucają z wielkim rozmachem, przyjmują się powszechnie a potem zupełnie nagle schodzą do lamusa.

Nielubiane i krępujące, chociażby były najładniejsze i najbardziej twarzowe.

Tak było z kolorem fioletowym i jego odcieniami. Należy on na razie do przeszłości. Na wiosnę się o nim nie mówi.

Są jednak kolory, utrzymujące się trwale w mniejszym lub większym stopniu. Do nich należy brąz, z wszelkimi odcieniami, granat i szary.

Te kolory zawsze są modne.

Ale przychodzą okresy, kiedy moda zwraca na nie specjalną uwagę. Tak będzie w tym roku z kolorem brązowym. Ciemne tony przeznaczone są na palta i najpierwsze wiosenne kostiumy.

Są one grube, z gładkimi spódniczkami i żakietami wciętymi, sięgającymi kolan. Taki żakiet musi mieć pasek skórzany i wykończenie z futra w formie kołnierza i wyłogów, czy też tak modnego plastronu.

Brązy łączy się naturalnie z odcieniami beigu, którego różne odmiany zalegają już sklepowe półki. Często beige, przetykany jest brązową nicią w formie skośnych pasów, niezbyt wyraźnych. Kolory beige z odcieniem żółtym, t. zw. wielbłądzie będą używane na palta i kostiumy.

Obok tych dwóch kolorów, które w modzie występują zawsze razem, królem sezonu będzie rudy, w całej bogatej skali. Suknie i kostiumy w tym kolorze ładnie uwydatnią się w wiosennym słońcu. Do nich bluzeczki w kolorze morelowym, który stanowi prześliczną harmonię z rudym. A jednocześnie tak młodo wygląda.

Noszony będzie również granatowy, zawsze klasyczny i bardzo wytworny. Przy nim kolor niebieski w dużej skali odcieni, jako bluzki i dyskretne przybrania.

Kolor szary zajmie też dużo miejsca w wiosennej garderobie, szczególnie stosowany na kostiumy i garsonki. Jasny szary kolor ożywia się granatem, zielonym i czerwonym, bo wszystkie te kolory bardzo efektownie urozmaicają monotonię szarego tła.

To łączenie kolorów należy rozumieć jako zestawienie w kostiumach, gdzie spódniczka jest inna od żakietu. Ale głównie, jako drobne ozdoby a przede wszystkim guziki.



Rysunek objaśniający do artykułu kosmetycznego p. H. Brzezińskiej, zamieszczonego w nr 8-ym naszego pisma.

Tyle wiosennych modeli, jako jedyne przybranie posiada właśnie guziki! Obok nich krawaty, szaliki, kołnierzyki, plisy na kieszeniach, którymi ozdabia się nie tylko palta ale żakiety i suknie.

A najulubieńsze suknie zachowają w dalszym ciągu formę garsonek. Jest to moda tak wygodna i praktyczna, że trudno się z nią rozstać. A właściwie nikt się z nią nie chce rozstawać. Przetrwa sezon wiosenny i wejdzie w lato...

Ulubieńcami sezonu wiosennego będą kraty, używane jako całość i jako przybrania. Jest to świetny materiał do wykonywania wszelkiego rodzaju przeróbek.

Z materiałów kraciastych robi się całe, sportowe sukienki, ozdabiane skórzanym paskiem i białym kołnierzykiem.

Używa się ich na spódniczki do bluzek, na co wkłada się jednolite żakieciki. Albo na odwrót: żakiecik w kratę i gładką spódniczkę.

Kraciaste szyje się bluzki i kratami odświeża się zniszczone kołnierze lub wyłogi palta, czy też żakiecika. Nawet modne są kraciaste swetry i pulovery. Tylko, że to niezmiernie pogrubia, więc trzeba być ostrożną, o ile się nie jest wysoką i bardzo szczupłą.

W ogóle przy wyborze fasonów i kolorów trzeba się dobrze zastanowić, czy dany fason i kolor będzie dla pani odpowiedni. Bo coś może się niesłychanie podobać ale jednak nie być odpowiednie!

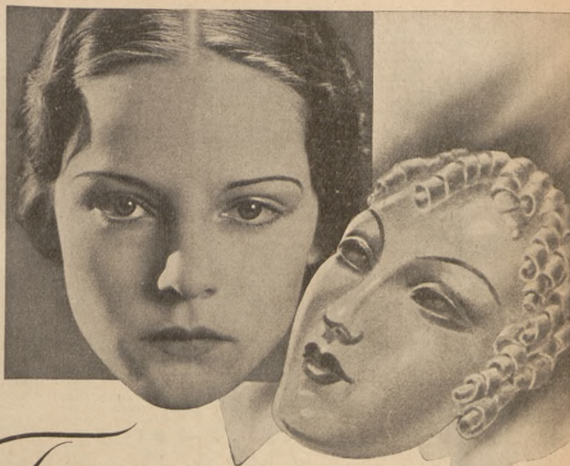
I tym samym zepsuć urodę własną. A nawet wyglądać ...groteskowo.

Z modnych drobiazgów toaletowych, które są pewnym krzykiem sezonu, będą parasole kolorowe, przezroczyste, z tkanin lśniących, jak celofan. A no, przecież od tego jest przemysł, ażeby coś nowego wymyślić!

Inaczej stare towary zalegałyby półki w nieskończoność.

Dużo będzie na wiosnę kwiatów na kapeluszach, nawet skromnych. Na tle jasnych sukien, na guzikach, broszkach itp. drobiazgach. Może to i właściwe. Bo słońce wiosenne to potęga porywająca ale i ujawniająca jednocześnie różne braki zimowe.

Marieta.



Twarz czy maska?

Piękna z natury czy tylko dzięki szminkom? Czego nie można osiągnąć przez szminki, to bez trudu zdobędzie się właściwą pielęgnacją; naturalna piękność to tajemnica powodzenia...

Regularne używanie Kremu Ideal Elida na dzień zapewnia czystą, delikatną, młodzieńczą cerę. Krem Ideal Elida wnika całkowicie w skórę i czyni ją matową jak alabaster. Nie tłuści cery i jest idealnym podkładem pod puder. Krem Ideal Elida to krem piękności.



KREM IDEAL ELIDA

serwetka 22 x 22 cm.



Polski Papież

„Gdzie Papież, tam Kościół, tam prawda i zbawienie".

Z okazji 15-ej rocznicy wstąpienia na stolicę Apostolską Ojca Św. Piusa XI, obchodzonej uroczyście w całym świecie katolickim, miło nam wspomnieć te lata 1918—1921, kiedy Achilles Ratti, jako pierwszy nuncjusz w odrodzonej Polsce, rozwinął całą swą działalność, dla podniesienia w niej ducha i powagi Kościoła.

Dzisiejszy nasz Papież urodził się 31 maja 1857 r. w małym włoskim miasteczku Desio, położonym na północ od Mediolanu. Ojciec jego, Franciszek Ratti, pochodził ze starej szlacheckiej rodziny i jako kierownik tkalni jedwabiu, był w dobrych warunkach materialnych, żona jego, Teresa Galli, była gorliwą, dzielną chrześcijanką i najlepszą matką pięciorga dzieci. Pierwsze nauki szkolne mały Achilles otrzymał w mieście rodzinnym od ks. Volontieri, który sam utrzymywał szkołę ludową, gdyż jeszcze nie znano szkolnictwa państwowego, potem przeszedł do gimnazjum połączonego z seminarium dla chłopców, wtedy już uczuł powołanie do stanu duchownego i jako młodzieniec dokonał wyboru swojej drogi. Potem studiował w liceum w Monza i po świetnie zdanych egzaminach wstąpił do arcybiskupiego kolegium San Carlo w Mediolanie. 20 grudnia 1879 r. przyjął święcenie kapłańskie w kolegium Lombardzkim w Rzymie. Wybitnie zdolny, rozmiłowany w nauce, niebywałej pracowitości młody kapłan promował się w Uniwersytecie Gregoriańskim OO. Jezuitów w prawie kościelnym, zdobył biret doktora teologii u Dominikanów i wreszcie dyplom doktora filozofii, w Akademii Św. Tomasza. Wyposażony w tak bogaty zasób wiedzy, ksiądz Achilles Ratti wrócił do rodzinnej diecezji i 5 lat pracował w seminarium duchownym, jako profesor wymowy i teologii dogmatycznej. W 1888 został kustoszem słynnej na cały świat Biblioteki Ambrozjańskiej w Mediolanie i wtedy rozpoczęła się właściwie jego kariera naukowa, która powołała go do Rzymu do Watykanu. Tam przestudiował całe bogate archiwum biblioteczne i napisał wiele różnych monografii i ciekawych artykułów naukowych. W tym czasie wyjeżdżał często do różnych krajów do najsławniejszych bibliotek i księgozbiorów i przyswoił sobie znakomitą znajomość obcych języków, którymi później jako Papież posługiwał się ze zdumiewającą swobodą w licznych przemówieniach, zwłaszcza w czasie Roku Świętego 1925.

Miłość nauki łączyła się w nim z miłością przyrody, przez nią człowiek zmysłami swoimi poznaje Stwórcę, tak w największym jak i w najmniejszym Jego dziele, od gwiazd na niebie do najlichszego robaczka na ziemi, wszystko w umyśle wykształconym i w wielkim sercu budzi pragnienie czynu na chwałę Bożą. Tak ją przyjmował Monsignor Ratti, a że go zwłaszcza pociągał świat górski, co roku udawał się w góry Alpejskie i zasłynął jako jeden z najlepszych alpinistów. Wrażenia swoich wycieczek opisał w książce „Pisma Alpejskie".

Gdy z końcem wojny światowej zaczęła jednoczyć się i powstawać Polska, biskupi polscy, uwolnieni od pęt rosyjskich, mogli swobodnie poruszać się, wtedy zwrócili się do Benedykta XV z prośbą o przysłanie wizytatora, który by uporządkował sprawy religijne i kościelne w nowo powstającym państwie. Wybór Ojca Świętego padł na Mons. Rattiego, wówczas prefekta Archiwum w Watykanie. W końcu maja 1918 r. przybył do Warszawy pierwszy nuncjusz w odrodzonej Polsce i rozpoczął swą działalność od udziału w procesji Bożego Ciała.

Wraz z sekretarzem swoim Mons. Pellegrinetti (dzisiejszy nuncjusz w Białogrodzie), dostojnik kościoła przyjął gościnę u ks. prałata Brzeziewicza i zamieszkali na probostwie parafii św. Aleksandra. Na tę pamiątkę do dziś dnia na murze domu przy ulicy Książęcej 21 widnieje kamienna tablica z odpowiednim nadpisem. Nad drzwiami niegdyś Jego apartamentów umieszczono pięknie rzeźbiony przez Welońskiego herb rodziny Rattich. Mieszkanie składało się z 6 pokoi bardzo skromnie umeblowanych i małej domowej kapliczki, w której obok niewielkiego ołtarza stoi olbrzymia, artystycznie malowana i rzeźbiona świeca woskowa, dar Ojca Świętego z 1934 r. dla przyjaciela, czcigodnego ks. Prałata Brzeziewicza.

Życie Ojca Św. Piusa XI było zawsze nadzwyczajnie skromne, prawie ascetyczne, oddane niestrudzonej pracy. Wstawał zimą i latem o 5 rano, odprawiał Mszę Świętą i modlił się długo w tych godzinach najpiękniejszych, budzącego się świata o wschodzie słońca, ofiarując Bogu siebie i całą ludzkość wraz z Hostią, w tych pierwocinach dnia każdego. O 8-mej jadał śniadanie, złożone z filiżanki polskiej kawy i 1 bułeczki, po czym czas do 9-ej wypełniało czytanie gazet, których tłumaczem był ks. pr. Brzeziewicz, u którego mieszkał, od 9—12 Jego Excelencja Nuncjusz przyjmował interesantów, o 1-ej obiad, składający się z trzech dań prostych, niewyszukanych, potem godzina modlitwy i spacer ze służącym, najczęściej po ulubionej trasie: Książęcą ulicą w dół, potem przez Górnośląską i Wiejską na powrót do domu, o 5-ej przyjęcie wizyt oficjalnych, o 7-ej kolacja, a około 10-ej dzisiejszy Ojciec Święty zaczynał swą pracę nuncjusza, rozpatrywanie kwestyj bieżących, wysyłanie raportów do Rzymu trwało nieraz do 2-giej w nocy, tak że sypiał zaledwie 3—4 godzin.

Misja Monsignora polegała na tym, by wskrzesić w Polsce pokasowane przez obce rządy diecezje, to też gorliwie wziął się do pracy, objeżdżał parafie, wglądał w każdą potrzebę ludu i duchowieństwa; wkrótce ilość biskupów została powiększona, kościoły i klasztory zwrócone i odbudowane, powoli nowy ruch i nowe życie zaczęło wstępować w nasz osłabiony na duchu katolicyzm, a wszędzie i zawsze przedstawiciel Apostolski całym zachowaniem swoim stwierdzał życzliwość Stolicy Piotrowej dla Polski. W czasie wojny bolszewickiej wyjednał u Benedykta XV materialną pomoc dla nas. Gdy po ustąpieniu prowizorycznej Rady Regencyjnej powołano na stanowisko Naczelnika Państwa, późniejszego Marszałka Józefa Piłsudskiego, stolica Apostolska w dniu 30 marca 1919 r. pośpieszyła uznać nowe Państwo i zamianowała Mgr. Ratti I nuncjuszem Odrodzonej Polski. W dniu 28 października został on konsekrowany na Biskupa w katedrze Św. Jana w Warszawie przez arcybiskupa Kakowskiego, w asystencji biskupa Pelczara z Przemyśla i Zdzitowieckiego z Włocławka, a także w obecności korpusu dyplomatycznego, 20 biskupów oraz wielu dostojników państwa. Dzięki staraniom Nuncjusza Ratti obsadzono kilkanaście biskupstw czyli diecezyj w Polsce i na Łotwie (Mińsk, Płock, Sandomierz, Sejny, Lwów, Lublin, Kamieniec, Podlasie, Wilno, Ryga, Katowice etc), tym sposobem powstał wał ochronny przeciw napierającemu bolszewizmowi, ważną też odegrał rolę podczas plebiscytu na Górnym Śląsku. Powróciwszy Rydze arcybiskupstwo, starał się dotrzeć i do Finlandii, tego „kraju tysiąca jezior", która także włączona była do jego misji wizytatorskiej, jak również Rosja Sowiecka.

Kiedy po nieudanej naszej ofensywie na Kijów, czerwona armia gotowała się uderzyć na Warszawę, Biskup Ratti, po krótkim urlopie, powrócił z Włoch na swoje stanowisko, by dzielić z Polską chwile niebezpieczeństwa i trwogi, a po cudzie nad Wisłą (15 sierpnia 1920 r.) zaśpiewać z ocalonym narodem dziękczynne „Te Deum". W 1921 r. został mianowany arcybiskupem Mediolanu, otrzymał kapelusz kardynalski i powołany do Rzymu, opuścił Polskę na zawsze.

W rok później rząd polski przesłał mu przez posła Skrzyńskiego order „Białego Orła". Pamięć jego tak owocnej działalności i tego serca, z jakim odnosił się zawsze do spraw polskich, żyje dotąd i żyć będzie wśród nas. Na cześć Piusa XI nazwano jedną z najpiękniejszych ulic stolicy, wspaniały Dom Katolicki powstał pod jego mianem, wiele ochron i przytułków, które Ojciec Święty zasilał, nosi Jego Imię.

W październiku zeszłego roku biskup Kubina poświęcił w Częstochowie dom rekolekcyjny OO. Jezuitów im. Piusa XI. Przed kilku miesiącami przesłał Ojciec Święty dla bezrobotnych w Polsce 10 tysięcy lirów. Nad jego dziełami zdumiewa się świat wierzący i niewierzący, a my Polacy, pomnąc, jakimi zgłoskami pracy i poświęcenia zapisał się w naszej historii, z wdzięcznością i dumą możemy Go nazywać: Polskim Papieżem.

E. P.

Serwetka na stronicy obok stanowi garnitur do obrusa podwieczorkowego na tablicy. Na tle kolorowym haftujemy wzór, całość otaczamy obrębem z mereżką. Kto chce, może kogutki opuścić. Podajemy kilka kombinacji barw. Płótno cytrynowego koloru, kwiatek w barwach następujących, Kwiatki seledynowe, listek zielony, kropki w odcieniu zielonym nieco mocniejszym, albo kwiatki pomarańczowe, listki jasno-brązowe, kropki nieco ciemniejsze, brązowe lub mocniej żółte.

Kolor obrusa niebieski — haft biały i szafirowy w dwóch odcieniach.

Na liniach prostych odgraniczających kwadraty — mereżki.

Rozstrzygnięcie naszego Wielkiego Konkursu z Nagrodami

W zorganizowanym i ogłoszonym przez nas w końcu ubiegłego roku Wielkim Konkursie z Nagrodami przyjęły udział 5303 Panie Czytelniczki i Prenumeratorki naszych czasopism.

Tak znaczny udział Pań Czytelniczek i Prenumeratorek naszych czasopism w Konkursie świadczy wymownie nie tylko o wielkim zainteresowaniu Konkursem, ale przede wszystkim o sile i poczytności prasy kobiecej wydawanej przez Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", oraz o żywym odzewie wśród naszych Pań Czytelniczek i Prenumeratorek, jaki obudził nasz apel mający na celu dalsze tych czasopism rozpowszechnienie.

Uczestnictwo tak znacznej ilości Pań w naszym Konkursie wywołać musiało z kolei wielki napływ korespondencji i zwiększenie pracy w naszym Dziale Prenumerat do tego stopnia, że niemożliwem stało się ogłoszenie wyników Konkursu w pierwotnie wyznaczonym terminie — w pierwszej dekadzie lutego.

Ponieważ w Konkursie wzięła udział znacznie większa ilość Pań Czytelniczek i Prenumeratorek naszych czasopism, niż to przewidywaliśmy przy organizowaniu Konkursu ustalając 3000 nagród, założeniem naszem zaś było, ażeby każda z Pań Uczestniczek Konkursu otrzymała nagrodę, przeto

powiększyliśmy liczbę nagród do 5303

przeznaczając na dodatkowe 2303 nagrody — komplety naszych wydawnictw z działu t. zw. „Życie Praktyczne", cieszących się wielkim uznaniem w kołach Pań Domu.

Każda więc Pani Uczestniczka naszego Konkursu, która zdobyła choćby tylko 1 punkt w Konkursie, otrzyma tym sposobem nagrodę konkursową.

Ogłoszenie pełnej listy osób nagrodzonych — 5303 nazwisk — przekracza ramy jednego numeru każdego z naszych czasopism, zajęłoby ono bowiem kilkadziesiąt stron druku. Dlatego zmuszeni jesteśmy ograniczyć się do opublikowania jedynie 101 pierwszych nazwisk spośród osób nagrodzonych w Konkursie. Pozostałe 5202 Panie Uczestniczki Konkursu otrzymają od nas uwiadomienie kartą pocztową o przyznanej nagrodzie, przy czym, nagroda ta będzie niezwłocznie wysłana pod adresem każdej Pani Uczestniczki Konkursu.

Dziękując wszystkim Paniom Czytelniczkom i Prenumeratorkom naszym, które raczyły wziąć udział w ogłoszonym przez nas Konkursie, ogłaszamy przyznanie pierwszych 101 nagród w następującej kolejności:

I nagroda — wielki serwis stołowy na 12 osób wraz z serwisem do kawy i kompletem do kawy czarnej, wyrób Firmy Giesche, za rekordową liczbę punktów 300, otrzymuje Pani Helena Knafel, zamieszkała w Skarżysku Kam. (Kolonia Robotnicza 19, m 6.).

II nagroda — wielki serwis stołowy na 12 osób, porcelana kremowa, wyrób Firmy Ćmielów, otrzymuje Pani Anna Kaczyńska, Woźniki Śląskie, pow. Lubliniec.

III nagroda — piękny serwis do kawy, styl Empire, trawionka złota — Pani Rozalia Lewandowska, Pomiechówek, skrzynka poczt. 6.

IV nagroda — komplet sztućców w futerale, wyrób Firmy Bracia Henneberg — Pani Irena Tomaszewska, Puławy.

V nagroda — komplet sztućców w futerale, wyrób Firmy Bracia Henneberg — Pani Maria Drostowa, Poznań, ul. Jasna 4.

VI nagroda — komplet sztućców w futerale, wyrób Firmy Bracia Henneberg — Pani Wanda Zarzycka, Warszawa, Mickiewicza 26.

VII nagroda — serwis do kawy na 6 osób, styl Empire, trawionka złota, wyrób Firmy Giesche, — Pani Zofia Wallas, ul. Dobra 9, Warszawa.

VIII nagroda — elektryczna maszynka do kawy, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Pani Maria Saje, Pruszków, ul. Mariańska 16.

IX nagroda — elektryczny imbryk do herbaty, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Pani Maria Witte, Warszawa.

X nagroda — serwis do czarnej kawy na 6 osób, rokoko, z trawionką złota, wyrób Firmy Giesche, — Pani Stanisława Rybińska, Warszawa, Bednarska 24.

XI nagroda — serwis do kawy na 6 osób, styl Miśnia, wyrób Firmy Giesche, — Pani J. Chajecka, Wołomin, Trakt Warszawski 4.

XII nagroda — dzieło p. t. „Polska Lotnicza" — Pani Walczukówna Sabina, Sokołów Podlaski, skrzynka pocztowa 20.

XIII nagroda — dzieło p. t. „Polska na Morzu" — Pani Maria Patorska, Częstochowa, ul. Kilińskiego 19.

XIV nagroda — dzieło p. t. „Ilustrowana Kronika Legionów" — Pani Radłowska, Warszawa, ul. Filtrowa 68, m 9.

XV nagroda — serwis do kawy na 6 osób, t. zw. płaski, wyrób Firmy Ćmielów, — Pani J. Komorowiczowa, Warszawa.

XVI nagroda — serwis do czarnej kawy, ozdobiony, wyrób Firmy Ćmielów, — Pani Ludmiła Neubauer, Stąporków.

XVII nagroda — kupon na suknię jedwabną w Firmie Pawłowski, Marszałkowska 116, — Pani Pilarzowa Halina, Dubno, ul. Farna 12.

XVIII nagroda — kupon na suknię wełnianą w Firmie Pawłowski, Marszałkowska 116, — Pani Preiss Aurelia, Warszawa, Pobożańska 18.

XIX nagroda — piecyk elektryczny, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Pani Eiblowa Jadwiga, Warszawa, Żelazna 32.

XX nagroda — obrus lniany kolorowy z 6 serwetkami z Firmy Leon Wileński, — Pan Kantorski Zygmunt, Bowo k/Działd.

XXI nagroda — lampa elektryczna, szkło matowe trawione, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Klub Sportowy „Surma", Poznań.

XXII nagroda — koszyczek platerowany, wyrób Firmy Bracia Henneberg, — P. Januszewska, Warszawa, ul. Różana 13, m 3.

XXIII nagroda — takiż koszyczek platerowany, wyrób Firmy Henneberg, — Pani Wanda Borudzka, Warszawa.

XXIV nagroda — garnczek elektryczny, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Pani Chojnacka, Warszawa, ul. Kaliska 22.

XXV nagroda — takiż garnczek elektryczny, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — Pani Hanka Bujnowiczowa, Łódź, Andrzeja 1, m 3.

XXVI nagroda — kuchenka elektryczna, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, — P. Łukasiewicz B., Kraków, Wawel.

XXVII nagroda — takaż kuchenka elektryczna, — Pani Maria Pęskówna, Żyrardów.

Nagrody 28-ma do 32-ej włącznie — żelazka elektryczne, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, otrzymują Panie: Julia Dzierżanowska, Affanosowiczowa — Kraków, Moniuszki 21, Słoniewska — Warszawa, Bielawska — Szczawnica, Waleria Michalska — Kraków, Słowackiego.

Nagrody 33-cia do 37-ej włącznie — lampy elektryczne, wyrób Firmy Bracia Borkowscy, otrzymają Panie: Zofia Lewendi — Warszawa, Żórawia, Stanisława Molenda — Dąbrowa Górnicza, Dąbrowskiego 1, Gizela Pieniądzowa — Lwów, ul. Traugutta, Anna Koronowska — Poznań, Rynek Jeżycki 3, Leonarda Sochacka — Warszawa, ul. Powsińska 33.

Nagroda 38-ma — koszyczek platerowany, — Pani Helena Seyrlhuberowa, Jordanów.

Nagroda 39-ta—maselniczka platerowana,—Pani Łaska Maria, Tuchola, Chojnicka 1.

Nagroda 41-sza — postument platerowany do cytryn, — Pani Bobińska w Rozprzy.

Nagroda 42-ga — obrusik lniany podwieczorkowy z 6 serwetkami, — Pani Dunin Borkowska L. Radzymin.

Nagrody 43-cia do 47-ej włącznie: obrazy z Firmy Julian Burof, otrzymują Panie: Husarukowa Maria, Chełm Lub. o, Hrubieszowska, Nowakowa Weronika, Ostrowiec k/Wilna, Jaworska Kazimiera — Nadyby Wojutycze, Rakowa, Rybicka Eugenia — Pruszków, urząd pocztowy 3, Tomczakowa Stefania — Jastrzębie Zdrój.

Nagrody 48-ma do 101-ej włącznie: komplety t. zw. nowości praktycznych, zawierające różne przedmioty i artykuły użytkowane w domu, otrzymują Panie: Bornowa Wiktoria, Sambor Niecała 2a, Maciągowa Aniela — Bychawa, Przedpełska Helena — Gorzkowice, maj. Gościnka, Ryglowa Kazimiera — Łuniniec, Szamowska Marta — Izbica Kuj., Józecka M. — Lwów, Łyczakowska 37 a, Uchmańska — Warszawa, Dziurmanowa Olga — Stanisławów, Kazimierzowska 24, Dramińska — Płock, Tumska 1, Kraszewska Walentyna — Kleck k/Nieświeża, Kwiatkowska Zofia — Poznań, Klonowicza 6, Bedryńska Janina — Łódź, Borowkowa Łucja — Słoboda Zosniańska, Lehr Jadwiga — Skawina, Majdowa Genowefa — Ostrów Wlkp., Piłsudskiego 43, Marszałek Maria — Warszawa, Bomska Marta — Sosnowiec, Kaliska 23, Ziemnicka Janina — Ostrów Maz., Warszawska, Zygmuntówna J. — Chełm, Kolejowa 64, Gerus Maria — Trzebinia 2, Moraczewska Maria — Mrozy, Rzechowska Stanisława — Niezabitów, Wawrzyczkowa Maria—Poznań, Rajchert Stanisława—Dąbrowa Górnicza, Kałużyńska Maria, — Bogumiłowice k/Tarnowa, Jędruchowa A. — Chorzow, pl. Piłsudskiego, Andrzejewska — Wejherowo, Bachman Zofia — Podhajce, rynek, Krugerówna Franciszka — Nadyby Wojutycze, Lewicka Maria — Warszawa, Waszyngtona, Mozdzierzówna Maria — Kępno, Wismonkowa Halina — Wilno, ul. Lwowska 7, Stefanczykowa — Kielce, Słoneczna 22, Sempkowska, Warszawa, Łaz. Kr., Puksztowa Helena — Łódź, ul. Srebrzyńska 87, Michalak — Warszawa, Kluszczyńska Elżbieta — Brześć n/B, dom kolej. 34, Jackowska — Krzemieniec Dubieńska 6, Sawicka Irena — Wilno, Litewska 6, Gardjas Piotr — Targowica, Ginterowa Maria — Milowka k/Żywca, Dudzina Natalia — Tarnów, Urszulańska, Jędrzejowska — Kanczuga, Koralewska Władysława — Raszków, Ostrowska 6,

(Ciąg dalszy na str. obok).

EGOIZM WE DWOJE

POWIEŚĆ — **ODCINEK 21**

Opanowała więc zdenerwowanie, starając się skokietować kobietę, w której ręku leżało jej życie.

— Przepraszam. Niech się pani na mnie nie gniewa. Mam duszę na ramieniu i gęsią skórę ze strachu.

Tamta uśmiechnęła się rozbrojona pokorą szykownej klientki.

— No więc zadateczek i wszystko będzie w porządeczku.

— No a w razie gorączki? Komplikacji?

— Wezwalibyśmy lekarza. Ale pocóż mają być zaraz jakieś tam komplikacje?

Nieznana kobieta była optymistką. Z doktorami i policją nie miała zatargów i nigdy jeszcze nie siedziała w więzieniu za „niedozwolone operacje".

Rena wyjęła z torebki żądane pieniądze, ukazując w sztucznym uśmiechu bardzo białe i równe zęby (z jedną złotą koroną pośrodku).

NIEWOLNICA.

Pani Helena Burkowa jest zmęczona.

Zmęczona wszystkim i wszystkimi! Pracą! Dziećmi! Walką z ulatującą młodością!

Upalne słońce rozpraża niebieskie linoleum pod jej stopami, wilgotnieje potem pod bryklami ściśniętego gorsetu, piecze odcisk na piątym palcu i ukazuje porowatą starość jej rąk, leżących na jasnej politurze biurka.

Do tego wszystkiego żelazne pudło okrywające maszynę nie chce się otworzyć. Ach jakże nienawidzi zgrzytu i ciężaru starego gruchota. Jego czarności wklęsłej i połyskliwej.

Bunt w niej rośnie przeciwko warstwie kurzu rozpylonego na okiennej szybie! Przeciwko wszystkim automatycznym ruchom zbliżającym ją do codziennej pracy. Okulary. Terminologia techniczna. Trzy telefony, o których należało pamiętać. Pięć listów, na które należało odpisać. Stukot maszyny. Rozmowa z naczelnym! Zależność... od jego wyrazu twarzy, jego słów, jego rozkazów i jego milczenia!

Niewolnica.

Pani Helena Burkowa buntuje się na jedną chwilę, aby zaraz włożyć głowę pod codzienne jarzmo. Obawa przed redukcją zmusza do pośpiechu. Dwa arkusze papieru z kalką z trudem wkręcają się pod walec. Czuć okropny zaduch potu.

I dlaczegóż koleżanka Mela tak źle nogi myje?

I dlaczego urlop zaczyna się dopiero za tydzień?

Jest zupełnie niezrozumiałe, jak ona wytrzyma w biurze sześć dni mnożone przez osiem godzin.

Monotonię przerywa niesłychana awantura za drzwiami Nr 1.

Naczelny dyrektor wpada w furię! Maszynistka Burkowa pomyliła się! Powtarzając dwa razy to samo zdanie!

Musi przepisać! O wycieraniu gumą nie ma mowy! O przekreśleniu również!

— I cóż to ma znaczyć? Nie chce się pani pracować? Robi pani jak z łaski! Aby zbyć! U nas tak nie można!

Ona czuje się bardzo, bardzo winną.

Jej naiwne oczy rozszerzają się z przestrachu.

— Panie dyrektorze... Ja zaraz przepiszę. Doprawdy... Nie wiem, co mi się stało.

— Zmęczona pani? Hm? — Czerwony z pasji patrzył na nią piorunująco.

— Trochę...

— Jeżli pani taka delikatna, to trzeba było nie rozwodzić się z mężem! Wysłałby do Kurortu, w góry, albo nad morze...

Chodził po gabinecie posapując. Pani Helena patrzyła za nim przerażonymi oczyma, myśląc o utraconym raju swego życia i o przekleństwie pracy w pocie czoła.

— Podobno pani wraca do męża? Czy to prawda?! — stanął na wprost niej z założonymi w tył rękami.

— Ależ nic podobnego... — zapewniała w popłochu. — Kto panu dyrektorowi ośmielił się powiedzieć?

— A więc nie?... — uspokoił się naraz, wsuwając się głęboko w fotel, stojący za biurkiem. — Obawiałem się, że stracę sumienną maszynistkę.

Nie wierzyła własnym uszom... Przed chwilą zbeształ ją, a teraz raczył pochwalić.

— Jakże się cieszę, że pan dyrektor pomimo wszystko ze mnie zadowolony!.. — ucieszona składała ręce ruchem bardzo dziewczęcym i młodym.

— Kiedy pani ma wyjechać na urlop?

— Od dziś za tydzień, panie dyrektorze...

— Wobec pani wyczerpania przyspieszam datę rozpoczęcia urlopu. Wyjedzie pani jutro.

— Ależ panie dyrektorze...

— Co takiego?! — patrzył na nią groźnie i surowo. — Nie chce pani jechać? — Znów był niemiły i patrzył w okno.

— Nie wiem, jak mam wyrazić wdzięczność panu dyrektorowi.

*

Pani Helena Burkowa była zmęczona.

Zmęczona wszystkim i wszystkimi. Pracą, walką z ulatującą młodością, dziećmi!

Włosy jej bardzo odrastały, prześwitując przy skórze ciemną barwą szatynki i srebrząc się na skroniach siwizną. Należało biec do fryzjera, aby zrównał tęczę kolorów.

Z jaką chęcią zrezygnowałaby z młodego wyglądu, nie używając różu, gorsetu i biustonosza.

Prosto z biura, zmęczona i postarzała powlokła się do Mr. George'a.

Myto jej głowę, farbowano i suszono elektrycznością przy nieustającym terkocie i wzmożonym gorącu.

Zapatrzona w lustro krytykowała swoją twarz, otoczoną płomiennymi zwojami poskręcanych loków, przygasłe oczy, duże plamy różu na bladych policzkach i zmęczone wykrzywienie ust.

Gdyby to od niej zależało, zmyłaby wszystko wodą z mydłem i... odetchnęła z ulgą.

Walka z ulatującą młodością męczyła ją i przejmowała niesmakiem. Cóż, kiedy praca i... Staś wymagali, po prostu żądali „młodej" twarzy.

Flirt z „byłym" mężem! Zależność od jego spojrzeń, zachwytów, komplementów i uczuć!

Niewolnica.

Pani Helena buntuje się przez jedną

(Dokończenie rozstrzygnięcia Konkursu ze strony obok).

pow. Ostrów Wielkp., Wolszczakonowa Hanna — Poznań, Łazarz, Lenartowicz Otylia — Sandomierz, Bratko Teresa — Trzebinia, Fałkowska Wincenta — Łunna, pow. Grodno, Ziębowa — Sporysz k/Żywca, Wysokińska Zofia — Siedlce, Hołubka skr. 128, Helena Szulcowa — Poznań, Słowackiego 8, Wierzbicka — Lublin Krakowskie Przedmieście, Rychlewska — Leszno, Lipowa 11, Janczyszyn Anna — Lwów, w Zboiskach, Jabłońska Józefa — Wodzisław k/ Jędrzejowa.

Pozostałym wszystkim Paniom Uczestniczkom Konkursu — w liczbie 5202 — jak to już nadmieniliśmy na wstępie, wysłane zostaną uwiadomienia kartą pocztową, a następnie wysłane będą nagrody. Ani jedna spośród Pań Uczestniczek Konkursu nie będzie zatem pominięta przy rozdawnictwie nagród.

TOWARZYSTWO WYDAWNICZE BLUSZCZ,
WARSZAWA, SOLEC 87.

chwilę, aby zaraz włożyć głowę pod jarzmo. Obawa przed utratą Stasia zmusza do wytrwałości.

Jeszcze manicure i połyskliwy lakier paznokci. I jeszcze lusterko ręczne, w którym sprawdza się ondulację nad karkiem. Skośne, głębokie karby i wąski rulon modnego „wałeczka" tuż nad białym kołnierzykiem bluzki.

Pani Helena Burkowa była zmęczona.

Była zmęczona wszystkim i wszystkimi! Pracą! Walką z ulatującą młodością! Dziećmi!

Ala nie chciała zrezygnować z wymagań życiowych. Prosiła o trzy złote na teatr! O złotówkę na cukiernię! O pięć złotych na tańcówkę! Umiała wymagać i żądać. Sypały się rachunki za pantofle, pończochy, narciarskie kostiumy, dancingowe sukienki, plażowe pyjamy i tennisowe rakiety!

— Ja chcę! — wołała. — Ja muszę mieć! Ja nie mogę chodzić w niemodnym palcie!

Pani Helena zaplatała warkocze córki równo, gładko i mocno.

— Źle! — woła Ala — ścisnęłaś mi włosy, aż mnie głowa rozbolała!

Więc znowu po raz drugi pani Helena rozpoczyna zaplatanie równe, gładkie, luźniejsze.

— Ależ to się zaraz rozpadnie! — krzyczy Ala. — Na korcie tennisowym pogubię szpilki!

Więc znowu po raz trzeci mdlejącymi rękami, uważnie, w sam raz, ani za mocno, ani za luźno.

d. c. n.

Janina Surynowa-Wyczółkowska.

Wspomnienia wakacyjne ze Śląska

Oto było jedno oblicze kraju. Teraz ujrzymy drugie. Maszyna nasza wybiega za miasto, szosą, ciągnącą się od osiedla do osiedla; są rzadsze w tym kierunku, mniej widać kominów i wież, ale daremnie wypatrywałabyś tu czytelniczko owych szerokich, sennych przestrzeni, wśród których tulą się pokornie strzechą kryte wioski. Dokoła widać pojedyńcze siedziby ludzkie, porządne, murowane i piętrowe, co kilka kilometrów zbiegające się w osiedla; wiosek, we właściwym znaczeniu tego słowa, na Śląsku Górnym nie spotykałam. Są miasteczka, z porządnie zabudowanymi ulicami i czworokątnymi rynkami, sklepami, schludne, zadawalniające wszelkie wymagania cywilizacji. Mikołów, Żory i inne, których nazw nie pamiętam, przedzielone polami, zabudowaniami bogatych folwarków, pięknymi lasami sosnowymi i świerkowymi. W zwierciadlanej (naprawdę) szosie odbijają się gęsto posadzone drzewa... Goczałkowice, Jastrzębie-Zdrój, mało u nas znane uzdrowiska, z porządnymi choć skromnymi zakładami kąpielowymi, willami, restauracjami, dancingami. Jest niedziela i na szosie ludno jak na Marszałkowskiej: jedni zdążają do kościoła, inni na zabawę. Wszyscy świątecznie i dostatnio ustrojeni, migają na kobietach piękne ludowe stroje, toczą się wózki dziecinne, drogie, nowe, pełne haftowanych becików, poduszek i kapek. Mijamy Pszczynę ze ślicznym zabytkowym ratuszem, zza muru pokazuje się brzydki, nowożytny, niemiecki zamek von Plessów, potomków dawnych Piastów śląskich, którzy nie chcą o tym pamiętać. Stąd, o ile powietrze jest czyste, widać na horyzoncie potężne zarysy gór, a szosa poczyna się krzyżować z Wisłą, jakże tu wąską i skromną, niczym nie przypominającą królowej naszych rzek, jaką się staje potem. Wjeżdżamy na Śląsk Cieszyński, spotykamy pogrzeb, za trumną postępują ustawione w porządny hufiec kobiety, przed nią — mężczyźni w surdutach i jedwabnych cylindrach, ten strój obowiązuje na Śląsku przy każdej uroczystości. Na czele orszaku ksiądz z brodą i wąsami — pastor. Polska ludność miejscowa, o silnym poczuciu narodowym, jest po większej części wyznania ewangelickiego, katolikami są przeważnie Niemcy. Bywa i tak! Okolica staje się coraz bardziej sielską; trochę dalej spotykamy znów dożynki: barwne ludowe stroje, umajone warkocze dziewcząt, kwiaty przy kosach i przy grabiach, oplecione zielenią bryczki. Wóz nasz toczy się a toczy, wjeżdżamy do Bielska, źródła znakomitych wyrobów włókienniczych, który składa się właściwie z dwu miast, Bielska i Białej. Bielsk, ozdobny, posiada ładny teatr, przed którym wśród kwiatów perli się wodotrysk, wspaniały basen sportowy, piękne ogrody, sporo zabytkowych domów, fabryki, którymi jest otoczony, nie dymią tak jak huty Śląska żelaznego. Bielsk ongiś był miejscem postoju na drodze do stolicy Habsburgów. Tu zatrzymywały się panie z warszawskiej „society", jadąc na Kongres Wiedeński, by potańczyć, poflirtować, wielką polityką się pointeresować, no i kilka łez nad losem ojczyzny uronić. Nie tracąc czasu, tutaj też różne zabawy i festyny urządzały. My nie odstępujemy od tej tradycji, stajemy na rynku, by delektować się lodami, wyniesionymi z miejscowej gelatoria italiana. Po tym tradycyjnym postoju ruszamy dalej; szosa coraz gwałtowniej faluje, coraz częściej pędzimy z „górki na pazurki", wreszcie dosięgamy górskiego masywu, otwierającego się przed nami, wjeżdżamy do doliny Wisły, a właściwie dwu Wiseł, rzeki i zdrojowiska. Z góry dostrzegamy piękny basen kąpielowy, po zboczach piętrzą się wille otoczone kwietnymi ogrodami, szosa serpentyną schodzi w dół, potem wznosi się w górę, ku zameczkowi P. Prezydenta. Serpentyna wije się i wije, jesteśmy już na wysokości jakich ośmiuset metrów. Przez opuszczone szyby wpada dziwnie lekkie, pachnące powietrze, lecz motor za to pracuje ciężko w rozrzedzonej atmosferze, „źle bierze", trzeba zmieniać „chody" na coraz „mocniejsze", maszyna postukuje głucho. Wreszcie stop! Dojechaliśmy; gramolimy się nie bez trudności z niskiego, współczesnego wozu i wchodzimy do rezerwatu zamkowego. Wszystko tu jest pozostawione niemal w pierwotnym stanie, bujna roślinność obrasta zbocza, wśród puszystych, niebieskawych sosen kraśnieją dziwnie barwne grona jarzębiny, a w gąszczu bielą się matowe kule latarni elektrycznych, z okien zameczku roztacza się wspaniała górska perspektywa. Na tym miejscu stał dawniej drewniany zameczek jego apostolskiej cesarskiej mości, który spłonął. Obecny zameczek, znany z licznych reprodukcji, jest zbudowany z nieciosanego kamienia, przez wielkie szyby dostrzec można ultra nowożytne wnętrze recepcyjnych i gościnnych pokoi, odpowiadające zewnętrznemu wyglądowi. Siadamy na stopniach starej, drewnianej kapliczki, ustawiony na przeciw aparat, wierny towarzysz naszych ekskursji, cyka automatycznie, zdjęcie gotowe, robimy jeszcze kilka innych i ruszamy na dół. W Wiśle mały popas. Chodzimy, oglądamy wille, skromny ale fotogeniczny wodospad, wyniosły wiadukt kolejowy, i zasiadamy do posiłku na werandzie restauracyjnej; obok dancing, gra muzyczka...

Nadmieniam, że w Wiśle najlepiej nabywać owe śliczne koronki śląskie, cenione nie tylko w kraju, ale też za granicą i nawet w Ameryce. Ale wracam do tematu. Popas długo nie trwa, jedziemy na Równicę. Jesteśmy na grzbiecie górskim, znowu ciężko gra motor, z jednej i z drugiej strony opadają głębokie doliny, wjeżdżamy w las... schronisko. Siadamy na trawie, oddychamy ciszą, spoglądając na piętrzące się morze lesistych szczytów. Słońce dotyka krawędzi gór, na równinie długo jeszcze będzie świeciło, ale tu zapada siwy zmrok, trzeba ruszać.

Serpentyna zbiega pętlami, opuszczamy góry i odnajdujemy słońce. Jedziemy do Cieszyna, oto wjeżdżamy w jego ulice, mijamy rynek, otoczony podcieniami domów, pamiętających dawne polskie czasy i podjeżdżamy do zamku. Wspinamy się pieszo po dość stromej drodze, mijamy duży budynek, mieszczący instytucje państwowe, liczący prawdopodobnie kilka wieków i wchodzimy do kwietnego ogrodu, gdzie wznosi się dumnie wieża piastowa. Pochodzi z jakiego XII stulecia, wzniesiona z polnego kamienia jest krzepka i niespożyta, zachowana w doskonałym stanie. W dole niezbyt szeroka, o płytkim, kamienistym dnie, płynie Olza, przez którą przerzucony jest murowany most. Za nim widać dalsze dzielnice miasta, bardziej nowożytne o wielopiętrowych kamienicach i ruchliwych ulicach. Pójść tam?... Nie wolno — to już Czechosłowacja... Most, to granica; po obu jego stronach stoją posterunki celne, urzędnicy w ciemno zielonych mundurach przeglądają pilnie legitymacje osób dążących z jednej części miasta do drugiej, z tamtej strony mostu dzieje się to samo. Stoimy obok naszego posterunku, patrzymy: naprzeciw, nad rzeką widać lekki współczesny pawilon, nadpis polski kokieteryjnie zwrócony w naszą stronę głosi: cukiernia. Za rzeczną ulicą widać podążającego oficera w cudzoziemskim mundurze, jego sylwetka bardzo przypomina dawniejszą armię bardziej wschodniego słowiańskiego sąsiada.

Absurd. Ale nic nie poradzimy. Cicho jakoś wracamy do naszej maszyny, która pokornie czeka opodal i znikamy w jej wnętrzu. Zatrzaskują się drzwiczki — jazda.

Szybko zapada ciemność, przebieramy się teraz bocznymi drogami; wzdłuż jezdni bieleją pnie brzóz, osiedla utonęły w mroku, okolica robi wrażenie bezludnej. Nasze reflektory zamiatają drogę, chwilami wpadamy we mgłę, kłębiącą się zwiewnymi zasłonami na niższych miejscach, zwalniamy wtedy biegu, dając częste sygnały. Oto przy drodze wynurzyły się puszyste łapy świerków — las. Zając wyskoczył przed nami, kica w jedną i drugą stronę oślepiony ostrym światłem i szczęśliwie umyka spod kół. Jakieś śpiące domostwo, a niżej, tuż przy ziemi, coś jarzy się łuną światła, jakby kto kulę elektryczną opuścił tak nisko; gdy nasza maszyna równa się z tym miejscem, spostrzegamy zwykłego maciusia, przykucniętego wśród badyli; jego ślepia fosforyzują łuną w świetle naszych latarni. We wnętrzu samochodu cicho. Pięcioletnia Danusia śpi smacznie, jej długie, blado złote kędziory rozsypały się dokoła; starsi są skupieni czy upojeni wrażeniami dnia. Na

wysokości Pszczyny wpadamy na magistralę. Tu ruch wzmożony, wszyscy śpieszą do domów, po stronach piesze szeregi, pośrodku sznury rowerów, samochodów i motocykli, latarnie odbijają się złotymi smugami w asfalcie, w miasteczkach światła, na werandach miejscowych restauracji tłok. Często można spotkać żółtą brykę, w nich poważni gospodarze i fałdziste gospodynie z czołami osłoniętymi białą koronką, w chustach i fartuchach z kwiecistego jedwabnego adamaszku. Oczy koni trafiwszy w zasięg świateł samochodu zapalają się na krótką chwilę i świecą jak dwa małe reflektory z dwu stron łba, biedne zwierzęta muszą być wtedy zupełnie oślepione, i gasną w ciemności. Jedziemy i jedziemy, z nami ucieka perspektywa gęsto wzdłuż szosy zasadzonych drzew.

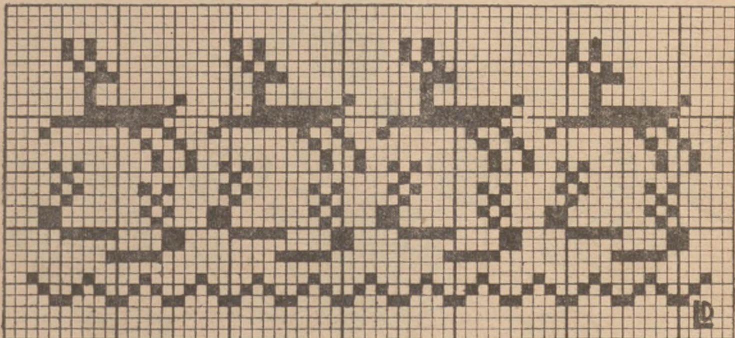
Odbyłam szereg takich wycieczek i objeździłam Śląsk wszerz i wzdłuż. Widziałam śliczne szkoły i wspaniałe wiejskie rezydencje w kształcie zamków otoczonych parkami; przejeżdżałam nad samą granicą niemiecką, widziałam z daleka godła ze swastyką. Byłam w Tarnowskich Górach z rynkiem, który zachował cechy dawnego polskiego budownictwa. Odwiedziliśmy tam sklepiony lokal pana Staneczka (chyba nie przekręciłam nazwiska?...), który istniał jeszcze za czasów króla Sasa i podtrzymując tradycję posiada świetne miody, tokaje i inne wina. Byłam w Szczyrku — górskiej miejscowości, w Piekarach, w kościele z cudownym obrazem Najświętszej Panny, przed którym modlił się król Jan Sobieski i marszałek Józef Piłsudski, obaj przed decydującymi rozprawami z wschodnimi wrogami naszej cywilizacji i ładu. Odwiedziłam bogaty kościół w Panewnikach pod Katowicami, posiadający cenne relikwie, do którego również jak i do Piekar odbywają się liczne pielgrzymki.

Tak... o Śląsku można pisać całe tomy, ja tu zanotowałam to tylko, co sama spostrzegłam i zaobserwowałam. Śląsk nie jest rajem, bo rajów nie bywa. Jest tu dużo kontrastów, jest nawet jak wszędzie bieda, tylko że się jej jakoś nie spostrzega: czasem blade dziecko, biednie ubrane, albo wózek węgla z biedaszybu na sprzedaż, ciągnięty przez człowieka, z tyłu pomaga żona i dzieci... i krecie nory tam, gdzie żyła węglowa sięga blisko powierzchni ziemi.

Lecz dużo tu się można nauczyć. Tutaj wszystko się robi nie tak jak się da, ale tak jak należy, nie tak jak łatwiej, ale tak jak jest dobrze. W tym chyba kryje się tajemnica tego mocnego, trwałego życia, tej organizacji, sprawności w rzeczach wielkiej wagi i w drobnych sprawach życia powszedniego. Ma się wrażenie, że tu nie zna się rzeczy nieważnej, tu wszystko jest godne ostatecznego wysiłku. Tu kocha się życie, kocha się jego codzienne przejawy. Na przykład, uderzyło mnie, że w wielkich witrynach meblowych oglądamy najwięcej... kuchen. Śliczne, wylakierowane mebelki, jak cacka. I nie są one bynajmniej przeznaczone jedynie dla użytku ludzi bogatych: wychodząc za mąż, każda dziewczyna dostanie w posagu taką kuchenkę. W sklepach z robotami zaś są wystawione haftowane „garnitury" serwet, serwetek, ręczników i zawieszek do tejże kuchni. I tego też każda dziewczyna będzie miała kilka asortymentów, nie mówiąc o garnkach, ślicznych kubkach, młynkach, maszynkach, itd. Biedniejsza sama sobie te garnitury wyhaftuje; nie będzie ich chowała po szufladach „od święta". Tu kuchnia na codzień jest ustrojona jak od święta. Lecz nie myśl czytelniczko, że ta niesłychanie pracowita, ciągle walcząca z unoszącą się w powietrzu sadzą i węglem gosposia, cackająca się i dmuchająca na swoją kuchnię i mieszkanie, do tego tylko jest zdatną. Bynajmniej: Ślązaczka młoda, dojrzała i staruszka jest doskonale zorganizowana społecznie i wybornie odczuwa potrzebę pracy obywatelskiej. Dość zobaczyć jaki tutejszy uroczysty obchód: obok pocztów szkolnych, niezliczonych organizacji męskich, kroczą organizacje kobiece: za pysznie haftowanymi sztandarami idą w sprawnych szeregach w bogatych, srebrem i jedwabiami lśniących strojach, we wspaniałych szalach, młode dziewczęta i poważne kobiety, idą siwe staruszki... klasy społeczne zacierają się w tych pochodach...

Piękny i ciekawy jest nasz kraj, zwiedzanie go jest radością serca. W jednym z przedziałów mojej torebki spoczywają sentymentalne trofea tegorocznych wakacyj: dwa liście dębowe zerwane nad szepczącą, modrą falą jeziora Trockiego, gałązka macierzanki z Pieskowej Skały i paprotka z Wisły. Teraz nadchodzą miesiące szarych dni i szarej pracy. Do zobaczenia miła czytelniczko, na rok przyszły.

Garnyszowa.



Szlak do fartuszków, śliniaczków i t. p.

Hafty kaszubskie

Jasne i ciemne głowy pochylają się nad trzymaną w rękach robotą. Kształtne, wypielęgnowane paluszki i ciemne spracowane z krótko przyciętymi paznogciami migają igłą. Od katedry dobiega równy łagodny głos. Mała dłoń śmiało kreśli na czarnym tle tablicy jakieś fantastyczne kwiaty, za jednym dotknięciem wyrastają liście, niby bliźniaczo podobne, a jednak inne. Jakieś rośliny niewiarygodne, jak ze świata bajek, a jednak sercu bliskie, bo polskie, motywy kaszubskie.

— Muszę paniom zaznaczyć, że w hafcie kaszubskim zasadniczo operuje się pięcioma kolorami: żółty, zielony, czarny, czerwony i granat. Ten ostatni bierze się w trzech odcieniach do niebieskiego włącznie. W naszej nomenklaturze nazwijmy je jedynką, dwójką i trójką. Niektóre motywy są ściśle związane z kolorami, tak że jakakolwiek zmiana zatarłaby charakterystyczne cechy sztuki ludowej, stając się improwizacją. My tu zebrane jesteśmy tylko odtwórczyniami starych haftów kaszubskich, co dla indywidualności niektórych jednostek będzie niełatwe, ale niech pocieszą się, bo rezultaty pracy wszystko nagrodzą.

Atmosfera w dużej chłodnej sali staje się coraz lżejsza, przez szeroko otwarte okna płynie swobodnie powietrze nasycone wonią z okwieconego ogrodu; płuca uczestniczek nie męczą się, nic więc dziwnego, że wśród dyskretnego gwaru rozmów, uwag, a nawet chichotów, nagle wypływa piosenka. Melodia tęskna, słowa proste i twarde, jak twardą jest dola i mowa kaszubska, lecz miękkie głosy kobiece i temat piosenki sprawiają, że staje się nawet dla przybyszów nie tylko zrozumiałą, ale i bliską:

„Drobną rutkę sałam,
Zelono mie weszło,
Nie wie ojczec, matka,
Za czim mie tak teszno..."

Małe kwadraciki płótna, z oderwanymi motywami — wzornik — zaczynają się wdzięczyć do swoich właścicielek barwami. Śmiałe, lecz zharmonizowane zestawienia przekonywują nawet najzatwardzialsze oponentki — zapisują się więc gromadnie na kurs. Wpis wynosi aż... półtora złotego! — Naturalnie prócz tego trzeba będzie kupić materiał i nici, lecz któżby na to zważał. Uczestniczki są pełne zapału. Tak rozpoczął się dwutygodniowy kurs haftów kaszubskich w rybackiej wsi, zorganizowany przez koło gospodyń wiejskich.

Instruktorka, takie sobie hafciarskie chucherko, jest duszą wszystkiego.

— proszę pani — moja róża wcale nie chce być czerwoną

— proszę pani — ten „bąk" „dostał" jeden liść duży, drugi mały

— proszę pani — doch ta satka, to zakręcenie głowy

— a te ząbki, to drugie...

— nie ten ścieg, to nasze prababki wymyśliły tylko po to, żeby nas do reszty udręczyć

— a teraz pewno z zaświatów śmieją się z naszej niezdarności!

Pocieszyć trzeba wszystkie, choć „róża" jest rzeczywiście centkowana biało przeświecającym przez ścieg płótnem, a listki „bąka" jeden robiony wewnątrz linii rysunku, a drugi na zewnątrz, jest doskonałym okazem, jak się nie powinno haftować. Trudniejsze ściegi są tłumaczone na tablicy i na powiększonych reprodukcjach, a wreszcie przy każdym wzorze osobiście i to tak cztery godziny dziennie. Nic dziwnego, że igły stają się coraz posłuszniejsze swoim właścicielkom, coraz rzadziej wyskakują poza wykreślone linie rysunku i nagle zapada decyzja:

— haftujmy dla siebie coś praktycznego

— suknie!...

— bluzki

— obrusy

Po zastanowieniu się jednak dochodzą do wniosku, że nie każda z uczestniczek kursu może sobie pozwolić na rzecz większą; — ale bluzeczka do stroju kaszubskiego?

I tu jak za czarodziejskim dotknięciem, albo lepiej — jak w dwudziestym wieku, — już po kilku dniach, na dalekich Kaszubach kraje się wileńskie szare płótno i w szczęku krających nożyc, w rozgwarze przymierzania i szycia, przychodzi myśl: — Czyje też to palce, dziewczęce czy niewieście, wysnuły dla dalekich sióstr swoich nić szarą z siwej kądzieli? Może przy zawodzeniu wiatru w noc ciemną, czy w skrzący się śniegiem dzień zimowy, warczał kołowrotek i kto mu wtedy wtórował? Potem przy oknie ocienionym szerokim okapem słomianego dachu stukał warsztat tkacki, aż wreszcie rozesłano gotowe płótno na pachnącej ziemią i świeżą zielenią łące, by i słońca promieńmi nasiąkło. Niepozorne szare wiejskie płótno ukryło w swych włóknach i piosnkę dziewczęcą, i dumkę niewieścią, i zapach łąk polskich, i złote promienie tego słońca, co nad Wilnem i Gdynią świeci równocześnie.

Przyszedł dzień, że płótno zostało skazane na pójście w świat. Ktoś wstał „do dnia" i przy świetle malutkiej naftowej lampki, czy może nawet łuczywa, odmierzał „ściany" płótna, by zanieść na targ.

Prawda, że żal trochę tego płótna, które od wątłej roślinki do dzisiejszych zwojów gotowego materiału przeszło przez te same ręce, ale trzeba korzystać, że ludzie w całej „Polsce zdureli" i w „ninżyckie" odzienie chcą się stroić. Daj Bóg, żeby jak najdłużej ten dur u nich trwał. Będą grosze i na sól i na zapałki, a kto wie, może i na jakiś większy wydatek zostanie. Dziś baba we wszystkim mężowi pomaga. I czy tylko tam? — Nad głową mojej sąsiadki słyszę szept instruktorki:



Motyw z rękawa bluzki.

— Pani ślicznie haftuje — i cichą odpowiedź.

— Muszę. — W ten sposób dorabiam na wydatki domowe, muszę pomóc mężowi.

Spoglądam z ukosa: jest to ta pani, co mieszka tu z dziećmi niby na letnisku, — to o jej czterech chłopcach mówią, że są nadspodziewanie grzeczni, bo kochają matkę nade wszystko. Nic dziwnego więc; po prostu odpłacają jej za te zaczerwienione od ślęczenia nad haftami po nocach oczy.

Na dalszych stołach niektóre ze słuchaczek układają nowe kompozycje, i tam zagląda pani instruktorka.

— Panno Moniko, ma pani prawdziwe zdolności do rysunku, żal by ich było zmarnować.

Z nad szeroko rozłożonego papieru podnosi się roześmiana twarz.

— To też nie mam zamiaru marnować, korzystam z nich już teraz.

— W jaki sposób?

— Już przed tym zbierałam stare motywy naszych kochanych haftów, teraz na kursie poznam ich technikę, a potem kupię płótna, narysuję najrozmaitsze drobiazgi, jak serwetki, koperty do nich, saszetki itp., w znajomym składzie wezmę w komis nici i pojadę na wybrzeże letniczkom sprzedawać.

— a ociec pozwoli? — powątpiewa któraś.

— co nie ma pozwolić, kiedy jemu „wrzeszcze detki" miłe. Rad, że zarobię.

— może tylko przerobisz i próżna będzie fatyga?

Monika mierzy malkontentkę pogardliwym spojrzeniem:

— żeby tak każdy bał się fatygi jak Anka, toby już po naszych haftach i śladu nie zostało.

„Anulko moja naucz so robic
Bo ce nie weznie żóden królewicz.

— Słusznie, — podnosi głowę instruktorka — spróbuj dziewczyno.

— Spróbuję... — harde wstrząśnięcie lokami, a z ust wybiega przekorna piosenka:

Telkue ce weznie szewiec ubogi,
Będzesz mu noséc skórè do wody."

Ostatnie dwie zwrotki śpiewa już cały chór.

— To u was na lundzie piekne dziwczanta ido za szewieców, ja z Karwi za reboka puńdc — odcina się Karwianka — a u nas taczi piśnie śpiwają

„Dzisô wesele, witro precz muszę,
Kuemuż ostawię mueję Anuszę.
Rébocé na muerze póczi są rébé,
Bue rébé nie roscą kuel nas jak grzébé."

Jedna haftuje obrus. Na białym tle wyrastają ganatowo - niebieskie „łby", czerwienią się przetykane czarnym „róże" i złocą się swoją pstrokacizną „bąki", „tulipany". Zielone gałązki, z przepołowionymi drobnymi listkami, łączą wszystkie motywy kwietne, a w tych motywach góruje jeden swoją częstością nad innymi. Kształtem przypomina serce, raz otoczone sznureczkiem z siatką żółtą wypełnioną czarnymi punkcikami, drugi to tylko siatka sama opleciona czarnym na podstawie z zielonych listków, trzecie otoczone granatowymi ząbkami niby płatkami kwiatu. Nie kwiat to jednak, tylko zwykłe „serce", motyw ogólno polski, powtarzający się w haftach wszystkich dzielnic pewno



po to, żeby każdy, kto spojrzy, musiał uświadomić sobie, że cała Polska dla swoich musi być jednym wielkim sercem.

— Chciałabym zobaczyć wszystkie miasta Polski — wyrywa się jedna.

— a ja poznać Wileńskie dziewczęta, co dla nas nad płótnem się mozolą.

— Szczęśliwe one, że mają tyle szarego płótna do haftowania.

— nie wiadomo tylko czy haftują, może nie miałyby czasu, przy swojej pracy nad prząśnicą lub czółenkiem tkackim?

— Może kiedyś ułoży się wycieczka, to przyjrzymy się wszystkim same — pociesza instruktorka. — Szyjcie teraz bluzki, przypominajcie stare pieśni i ludowy strój, żebyście miały naprawdę czym przed całą Polską się pochwalić.

— Szyjmy! szyjmy! — odpowiadają z zapałem dziewczęta.

I nad dalekim od Wilna polskim morzem, — na wileńskim szarym płótnie, niby inkrustacja drogimi kamieniami, wyrastają spod igiel stare kaszubskie kwiaty.

W. R. K.

Motyw z rękawa bluzki.

KIŁA

(ciąg dalszy)

Kiłę stwierdza się za pomocą badania krwi. W tym celu pobiera się z żyły, zazwyczaj ze zgięcia łokciowego, 5 do 10 centymetrów sześciennych krwi, po czym z osoczem jej czyli surowicą przeprowadza się specjalną próbę, będącą dość zawiłą i z tego to powodu opisu jej nie podajemy. W wyniku analizy podaje się: wynik ujemny (—) wówczas gdy badanie krwi przemawia za tym, że dana osoba nie choruje na kiłę, lub też wynik dodatni (+), gdy badana krew wykazuje reakcję kiłową. Stosownie do intensywności reakcji określa się ją krzyżykami, jeden — gdy jest słabo dodatnia, dwa krzyże, gdy jest dodatnia, trzy wyraźnie dodatnia, a cztery krzyże przy wybitnie dodatniej.

Leczenie kiły podejmuje się dopiero po ustaleniu badania krwi na odczyn Wassermanua, o ile tenże wykazuje co najmniej dwa plusy (krzyże). Polega ono na stosowaniu serii zastrzyków preparatów arsenobenzolu (krajowe „novarsenobenzol", „neosaluton" itd. lub zagraniczne jak: „salvarsan - natrium", „neosalvarsan" itd.) na zmianę z preparatami bizmutowymi.

Odmienne bywają dawki dla mężczyzn i kobiet. Poza tym leczenie kiłowe przeprowadza się również za pomocą przetworów jodu, oraz rtęci — najczęściej pod postacią wcierań t. zw. szarej maści rtęciowej.

Leczenie arsenobenzolem i bizmutem polega na przeprowadzeniu kilku serii zastrzyków (2—3 z przerwami do 2 miesięcy), o ile leczenie rozpoczęto w I okresie choroby, gdy leczenie rozpoczęto później, zazwyczaj ilość kuracji (t. j. serii zastrzyków) musi być większą, przy czym zaprzestać ich wolno dopiero wówczas, gdy badanie krwi a również i płynu wydobytego z rdzenia (w kręgosłupie) da wynik ujemny.

Leczenie systematyczne doprowadza w dość szybkim czasie do znacznej poprawy w stanie zdrowia chorego, a po dłuższym okresie wiedzie do zupełnego wyleczenia. Jednakże wszelkie zaniedbywanie w przeprowadzaniu kuracji poszczególnych, zbytnie przedłużanie przerw pomiędzy kuracjami itp. prowadzą do opóźnienia wyleczenia kiły.

Poza leczeniem ogólnym, zależnie od zmian występujących w I, II lub III okresie kiły, stosuje się jeszcze leczenie miejscowe np. przy szankrze, obrzękach gruczołów itp., polegające na stosowaniu różnych preparatów rtęciowych.

Gdy kiła nie była leczoną, lub też leczenia zaniechano zbyt wcześnie, choroba przez pewien czas, krótszy lub dłuższy, przebiega skrycie, by wreszcie przejawić się w jednej z dwu postaci schorzeń pokiłowych, mianowicie jako uwiąd rdzenia (tabes) lub paraliż postępujący.

Uwiąd rdzenia spowodowany jest zmianami chorobowymi, toczącymi się w rdzeniu kręgowym. Pierwszymi objawami są bardzo silne napady bólowe w dolnych kończynach, niekiedy również bóle umiejscowione w klatce piersiowej, szyi, lub brzuchu; następnie rozwijają się inne objawy: bóle w pęcherzu, niemożność zatrzymania moczu, niedowład nóg, niekiedy zaś zanik nerwu wzrokowego prowadzący do zupełnej utraty wzroku.

Cierpienie to rozwija się bardzo powoli, przeważnie przez kilkanaście lat, aż wreszcie z powodu niedowładu mięśni chory nie może chodzić, w przypadkach, gdy i mięśnie rąk ulegną niedowładowi, nie może on wykonać jakiejkolwiek czynności ruchowej. Leczenie polega na stosowaniu takich samych środków jak we wszystkich trzech okresach kiłowych, jeśli nie daje ono dobrych wyników, stosuje się obecnie zakażanie chorych malarią, a po przebyciu tej choroby bardzo często objawy wiądu rdzenia zmniejszają się, po czym stosuje się jeszcze leczenie przeciwkiłowe.

Paraliż postępujący jest pokiłowym schorzeniem mózgu i rozwija się jako choroba umysłowa. Bardzo często występuje w połączeniu z wyżej opisanym wiądem rdzenia.

Jako choroba umysłowa przejawia się bądź otępieniem umysłowym, któremu towarzyszą napady drgawkowe podobne do tych, jakie występują u epileptyków, bądź też częściej przebiega z objawami manii wielkości.

Leczenie porażenia postępującego za pomocą zakażania malarią daje często bardzo dobre wyniki, zwłaszcza o ile zostało zastosowane we wczesnym okresie, t. j. wkrótce po wystąpieniu pierwszych objawów paraliżu postępującego. Leczenie to polega na wywołaniu około 8 ataków malarycznych, potem stosuje się zwykle leczenie przeciwkiłowe, jeśli więc jest nadzieja spowodowania jakiejkolwiek poprawy szczepieniem malarii, to należy oczekiwać jej mniej więcej w 3 miesiące po jej przebyciu przez chorego.

d. c. n. **Dr J. E.**

Rozmnażanie królików angorskich

Hodowla królików angorskich w miesiącach zimowych znajduje się w stanie spoczynku, który konieczny jest dla samic wyczerpanych kilkoma lęgami podczas wiosny i lata. Przy końcu lutego rozpoczynamy znów świeże wykoty, aby otrzymać nowe potomstwo już w marcu. Pierwszy wiosenny wykot jest zazwyczaj najlepszym materiałem hodowlanym, gdyż samice wypoczęte przed zimą legną młode zdrowe i silne. Do rozpłodu można użyć już samice w wieku 7—9 miesięcy, samiec powinien być trochę starszy. Po oczyszczeniu klatek oraz wyczesaniu królików wpuszczamy samicę do klatki samca. Samiec będąc na własnych śmieciach czuje się odważnym i zaczyna się uganiać za samiczką, która w pierwszych chwilach opiera się, ucieka, po pewnym jednak czasie ulega.

Najczęściej pokrycie odbywa się w obecności hodowcy. Samiec, gdy spełni ten akt, wydaje charakterystyczny pisk, kładąc się jednocześnie na bok. Gdy to nastąpi, możemy królicę zabrać z klatki samca, aby go niepotrzebnie nie wyczerpywać.

Nie mogąc dopilnować pokrycia, pozostawiamy samiczkę na kilka godzin u samca, który na pewno swoje przeznaczenie spełni. Płodność królików jest przysłowiowa.

Zwykle po jednym pokryciu samica jest kotna. Miałam jednak wypadki, że wypróbowane matki po dwukrotnym pokryciu nie zostały zapłodnione. Zdarza się to przeważnie jesienią, kiedy samice są już wyczerpane. Królica niepokryta po siedmiu dniach od daty bytności u samca buduje tak zwane ślepe gniazdo, wprowadzając tym w błąd początkujących hodowców. W tym wypadku wpuszczamy ją do samca ponownie. Kotną samicę można czesać i wyskubywać, lecz trzeba to robić bardzo delikatnie, w ostatnich jednak dniach przed wykotem nie wolno niepokoić samicy, gdyż ta jest ze zrozumiałych powodów płochliwa. Na tydzień lub dziesięć dni przed wykotem należy klatkę gruntownie wyczyścić i naścielać sporo słomy, najlepiej owsianej. W najciemniejszy kąt klatki wstawiamy kotnik t. j. skrzynkę z niewielkim otworem z boku, takiej wielkości, aby samica mogła swobodnie wejść do kotnika. Na kilka dni przed wykotem samica sama znosi słomę do kotnika, zwijając się przy tym dość szybko i buduje z niej gniazdo. W ostatnim zaś dniu przed wykotem samica wyrywa sobie dość sporo wełny z podbrzusza, aby nią okryć małe, które lęgną się nagie i ślepe. Matka po wykocie otula małe wełną i ściółką a większość samic wyprząta czyściutko klatkę, usuwając wszelkie śmieci w kąty i szpary. Samica stara się nie zdradzić z wykotem.

Wejście do kotnika zastawia słomą, a sama udaje zupełnie obojętną.

Króliki są bardzo płodne i bywają wypadki, że lęgną nieraz po kilkanaście sztuk naraz. Jednak wobec tego, że sutek mają tylko osiem, z których jedna bywa zanikła, nie należy zostawiać matce więcej jak sześć — siedem małych.

Dlatego też po wykocie należy królicę delikatnie z klatki usunąć, zrewidować gniazdo i ewentualnie nadliczbowe małe zabrać i podłożyć do wykarmienia innej samicy w tym czasie okoconej. Robiąc to, należy i drugą królicę usunąć z klatki, małe zaś otulić wełną przybranej matki, aby przeszły jej zapachem; gniazdo zaś pozostawić możliwie w pierwotnym stanie, aby królik nie poznał, że go się naruszało. Angorskie królice nie odznaczają się mlecznością, wobec czego wskazane jest, naturalnie w miarę możności w czasie karmienia małych podawać samicy trochę mleka choćby na pół z wodą. Nie należy parować królików będących w bliskim pokrewieństwie, jest to powodem, jak twierdzą niektórzy hodowcy, zjadania przez matki swego dopiero co wylężonego potomstwa.

Objaw ten trafia się bardzo rzadko i dotychczas nie jest wytłumaczony dostatecznie. Ja w swojej hodowli nie miałam jeszcze tego zdarzenia i sądzę, iż powodem tego jest raczej rozpowszechniony przesąd, iż królikom nie potrzeba dawać pić. Szczególnie królice, karmione paszą suchą, mają pragnienie, a oprócz tego trawione gorączką porodową rzucają się na swoje małe. W ogóle w ostatnie dni przed okoceniem się najlepiej zaniechać karmienia samic owsem a wzamian tego dawać więcej okopowych, które dzięki dużej zawartości soków same gaszą pragnienie. Oprócz tego powinno się w ciągu ostatnich kilku dni przed wykotem zostawiać im do picia wodę w osobnym kafelku. Po okoceniu się można już tego nie robić, dając im tylko pić przed jedzeniem. Małe, mając po trzy tygodnie, zaczynają już wychodzić z gniazda. Nieraz wychodzą już wcześniej, a jest to dowodem, iż matka ma za mało pokarmu.

W tym wypadku trzeba się starać dawać do picia mleko, lub rozgotowane siemię, które wpływa na zwiększenie się pokarmu, w lecie można dawać im w tym celu rosnący wszędzie mlecz.

Po sześciu — ośmiu tygodniach małe odłączamy od matek, robimy to albo co

dzień zabierając jej jedno albo też odłączamy je na dzień, a na noc wpuszczamy z powrotem, powtarzając to przez kilka dni. Odłączone małe należy już czesać, aby wełna nie spilśniała się a w trzecim miesiącu życia możemy już je wyskubać. W tym czasie młode, jak również i matkę należy dobrze odżywiać. Gdy młode będą miały już po trzy — cztery miesiące, odłączamy od nich samców, które w tym czasie zaczynają już niepokoić samice. Samców jeżeli mamy za dużo, kastrujemy a wtenczas mogą być hodowane po kilku w jednej klatce. Niekastrowane samce należy umieścić każdego w osobnej klatce. Samice mogą być na razie razem, lecz gdy zauważymy, że nie zachowują się spokojnie, należy je również rozsadzić do osobnych klatek.

W. Moryń.



Zakładanie inspektów

Do czego właściwie potrzebny jest inspekt i jaką rolę spełnia? — zapyta może niejedna amatorka mało obeznana ze sprawami ogrodniczymi.

Inspekty nazywają bardzo słusznie „pułapką na ciepło". Ciepła dostarczają dwa źródła. Z dołu ogrzewa ziemię w inspekcie rozkładający się nawóz, jest to ciepło sztuczne, z góry zaś ciepło naturalne promieni słonecznych załapywane przez szkło okien. Dzięki tym dwom źródłom nagromadza się w inspektach tyle ciepła, że rośliny mogą w nich rosnąć swobodnie nawet w zimie i wczesną wiosną, t. zn. wtedy, gdy niska temperatura powietrza nie pozwalałaby na uprawianie ich w gruncie.

Warunki klimatyczne naszego kraju nie są jednakowe w całej Polsce, jeśli porównamy klimat Pomorza i Wołynia, albo Wileńszczyzny, lub okolicy Zaleszczyk, widzimy znaczne różnice. Średnio w Polsce okres bez większych mrozów trwa od końca kwietnia do początku października, bez przymrozków zaś od połowy maja do połowy września. Wynosi to zaledwie 120 dni. Jest to okres zbyt krótki dla wyprodukowania wielu warzyw i kwiatów, których rozwój bywa dłuższy.

Dla większości roślin warzywnych okres wegetacyjny od chwili siewu do początku plonowania trwa około 150 dni. Z tego wynika, że gdybyśmy niektórych warzyw i kwiatów nie wysiewali wczesną wiosną do inspektu, musielibyśmy w ogóle zrezygnować z uprawy wielu delikatniejszych, lub dłużej rosnących roślin.

Dzięki urządzeniu inspektowemu możemy dowolnie dla wymagań każdego rodzaju roślin regulować ciepło, wilgotność, dopływ powietrza i żyzność gleby.

A przede wszystkim inspekt spełnia w uprawie roślin trzy zasadnicze warunki. 1) Pozwala na przedłużenie nawet bardzo znaczne okresu rozwoju niektórych roślin przez wcześniejsze ich wysianie. 2) Przyspiesza rozwój roślin w ogóle, dzięki czemu otrzymuje się wcześniejsze plony, co jest szczególnie ważne przy produkcji wczesnych warzyw t. zw. nowalii. 3) Pozwala hodować warzywa wymagające stale większego ciepła niż to, jakie im nasz klimat udziela np. melony, wczesne ogórki. Poza tym inspekt służy do rozmnażania roślin przez sadzonkowanie, oraz do przezimowania pewnych roślin, lub płodów roślinnych.

Dla miłośnika najważniejszym może zastosowaniem inspektu będzie wyhodowanie własnych rozsad warzywnych i kwiatowych, przygotowywanie sadzonych na własne potrzeby, oraz przyśpieszenie zbioru niektórych warzyw, takich np. jak pomidory, lub wczesne ogórki. Nie trzeba zapominać, że prowadzenie inspektu nawet w najmniejszym zakresie wymaga czasu, wielkiej staranności, oraz systematyczności. Kto jednak może temu stale odpowiednią ilość czasu i uwagi poświęcić, niech inspekt zakłada, a na pewno żałować tego nie będzie. Najodpowiedniejszą porą zakładania inspektu, gdy chodzi nam o otrzymanie wczesnej rozsady, jest koniec lutego, lub marzec. Aby otrzymać wczesną gruntową rozsadę kapusty, kalafiorów, kalarepy i sałaty, należy wysiewać je w końcu lutego. Dla uzyskania rozsady pomidorów, różnych kwiatów i warzyw trochę późniejszych wystarczy wysiać je w inspekcie koło połowy marca.

Aby przystąpić do założenia inspektu, potrzeba odpowiedniego miejsca, skrzyń, okien, mat do przykrywania, nawozu ogrzewającego, oraz odpowiedniej do inspektów ziemi.

Miejsce pod inspekt powinno być wybrane jeszcze na jesieni, wyrównane i zabezpieczone przed zamarznięciem gruntu warstwą łęcin, liści, lub słomy. Przy wyborze miejsca trzeba zwrócić uwagę na to, żeby było blisko domu, osłonięte od wiatrów i miało dobrą słoneczną wystawę. Ważnym jest, aby można było na teren inspektów łatwo doprowadzać wodę, której potem dużo zużywa się do podlewania. Dobrą osłonę od północy stanowić mogą ściany budynków. Osłony od zachodu i wschodu powinny być niższe tak, aby nie rzucały cienia na inspekty. Rolę takich osłon mogą spełniać parkany, żywopłoty, lub specjalnie w tym celu wyplecione przenośne płotki z wikliny.

Skrzynie inspektowe przedstawiają się jako czworoboki, zbite z desek 1½ calowych. Najlepszym materiałem na skrzynie i okna jest drzewo sosnowe, które jako smoliste jest trwalsze, a poza tym lekkie, co ułatwia później przenoszenie skrzyń i okien. Wykonanie skrzyń i okien inspektowych jest na ogół łatwe i mając odpowiednie wymiary, potrafi to zrobić każdy zręczniejszy cieśla.

Na ogół robi się skrzynie 4-ro lub 5-cio okienne. Mogą być jednak inspekty mniejsze tak, że nawet 1, czy 2-okienne wystarczą zależnie od warunków danego gospodarstwa.

Ściany podłużne skrzyni są tak dobrane, że jedna z nich jest wyższa, ma wysokości 35 cm,druga zaś niższa — 25 cm, (Rys. 1). Przy ustawianiu skrzyń ścianę niższą ustawia się od strony południowej, wyższą zaś od strony północnej. Uzyskuje się wówczas pewne nachylenie całej skrzyni i okien w kierunku południowym. W odstępach równych szerokości okna inspektowego podzielona jest skrzynia poprzecznymi belkami (4 × 6 cm) w tym celu, aby można było na nich układać okna, oraz aby zamykały od dołu szpary, tworzące się pomiędzy dwoma sąsiednimi oknami. W narożnikach umieszcza się nóżki, które wzmacniają całą skrzynię. Górne krawędzie skrzyni obija się listewką, która podtrzymuje okna od zsuwania się, a poza tym zapobiega tworzeniu się szpar, którymi mogłoby wchodzić zimne powietrze.

Wymiary okien inspektowych nie są niezmienne. W różnych dzielnicach kraju naszego używają różnych wymiarów np. 100 cm × 160 cm, 100 cm × 150 cm, 110 cm × 130 cm, itd. Przy wyborze rozmiarów okien należy pamiętać, że im są szersze i większe, tym trudniej jednej osobie obchodzić się z nimi przy pracach w inspekcie. W małych gospodarstwach lepiej jest używać mniejszych okien 100 × × 130 cm, całe gospodarstwo musi już bezwzględnie mieć wszystkie okna i skrzynie jednego rozmiaru. Okna inspektowe składają się zwykle z 3-ch rzędów szyb, na które trzeba używać szkła bezbarwnego i możliwie bez pęcherzyków. W ramie okiennej w dolnej belce powinny być wyżłobione rowki, aby w przyszłości woda mogła odpływać nie zatrzymując się na oknach. W celu dobrego zakonserwowania ram okiennych należy je pokostować, lub pomalować olejną farbą (Rys. 2).

Do otwierania okien przy wietrzeniu inspektów służą specjalne podpórki zwane wietrznikami (Rys. 3). Są to beleczki wycięte schodkowato, na których można opierać okna na żądaną wysokość.

Przy prowadzeniu inspektów niezbędne są również maty do przykrywania okien, jako ochrona przed mrozem i chłodem nocy. Maty robi się z prostej, żytniej słomy, wiązanej odpowiednio szpagatem. Do robienia mat służy rama drewniana z kołkami, na których przyczepia się osnowę ze sznurka. Maty nie powinny być grube, gdyż wtedy wchłaniają zbyt wiele wilgoci i jako ciężkie nie są praktyczne w użyciu. Wykonanie mat jest w ogóle łatwe i do nauczenia się tego wystarczy kilka godzin praktyki.

Do ogrzewania inspektu służą ciała fermentujące i wydzielające na skutek tej fermentacji ciepło. Doskonałym źródłem takiego ciepła jest nawóz koński, który musi być świeży, nieprzepalony i dobrze zagrzany. Przy zakładaniu inspektów mniej ciepłych można domieszać do nawozu liści suchych, zebranych jeszcze jesienią, lub odpadków słomiastych. Nawóz zmieszany z liśćmi nie zagrzewa się tak silnie, lecz grzeje dłużej.

Jeśli nawóz koński, brany wprost ze stajni, jest dość ciepły, możemy od razu przystąpić do zakładania inspektu, jeżeli zaś jest zimny, trzeba wywołać jego zagrzanie przez ułożenie go luźne w jednej dużej gromadzie w pobliżu tego miejsca, na którym mają być inspekty. Gromada ta nie powinna być wyższa i szersza nad 1½ m, dla lepszego zagrzania należy nakryć ją słomą, lub matami. Po jednym lub

kilku dniach, zależnie od pogody, stos zaczyna parować, co jest dowodem, że nawóz zagrzał się dostatecznie i zdatny jest do zakładania inspektów.

Przystępując do zakładania inspektu, odrzuca się najpierw materiał, jakim ziemia była przykryta na zimę. Odmierzamy potem czworobok, jaki zajmie skrzynia wraz z obkładami. Obkłady powinny mieć 40 cm szerokości, jeżeli więc szerokość skrzyni wynosi 130 cm, a długość 5 m (5-cio okienna), to wymiary czworoboku przeznaczonego na podkład nawozowy wynoszą 210 cm × 580 cm.

Na odmierzonym i oznaczonym miejscu układa się luźno podkład z nawozu, mieszając go, aby był równomierny i wystrzegając się deptania. W zależności od pory, w jakiej inspekt zakładamy, normujemy grubość podkładu. W połowie lutego i w marcu wysokość 50 cm będzie wystarczająca, w końcu marca zaś podkład nie potrzebuje być wyższy nad 30—40 cm.

Na gotowym podkładzie ustawia się skrzynie zwrócone niższą krawędzią w kierunku południowym. Jeśli skrzynia ma wszystkie boki jednej wysokości, to wówczas południową ścianę wciska się głębiej w nawóz, aby nadać położenie nachylone w kierunku południowym. Sposób rozstawienia skrzyń uwidoczniony na Rys 4 i 5. Pod nogi skrzyni dobrze jest podłożyć kawałki cegieł, lub kamieni, aby następnie skrzynia nie uległa wykrzywieniu przy osiadaniu nawozu. Po ustawieniu skrzyni wypełniamy ją po górne brzegi nawozem luźno roztrzęsionym przy pomocy wideł i nakrywamy oknami. Dookoła skrzyni robi się obkłady na 40 cm szerokie z nawozu, udeptanego silnie, których wysokość musi być równa z górną powierzchnią skrzyni. Następnie wypełnione nawozem i obłożone skrzynie przykrywa się matami (obkłady również) i pozostawia się aż do zagrzania.

Dobry nawóz zagrzewa się szybko, już po jednym, lub po kilku dniach. Poznajemy to po ciepłych szybach i po parze, wydostającej się z uchylonego okna.

Jest to wskazówką, że nawóz zagrzał dostatecznie, wówczas zdjąwszy maty i okna, wchodzi się do skrzyni i udeptuje się nawóz ciężkimi butami silnie i równo, szczególnie silniej ubijając wzdłuż boków skrzyni. Źle udeptanie nawozu przy brzegach skrzyni może spowodować nierówne osiadanie nawozu, tworzenie się szczelin, oraz zapadanie się potem ziemi w oknach.

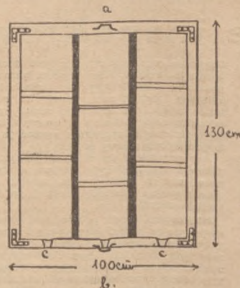
Depce się nawóz dotąd, aż powierzchnia jego stanie się zupełnie pozioma i obniży się do linii dolnej krawędzi skrzyni.

Dzięki udeptaniu zmniejsza się dopływ powietrza do nawozu i przerwana zostaje zbyt silna fermentacja, wskutek czego wydzielanie się ciepła będzie stopniowe. Inspekt więc będzie dawał mniej wysokie temperatury, ale za to przez dłuższy okres czasu, co właśnie dla rozwoju roślin jest potrzebne.

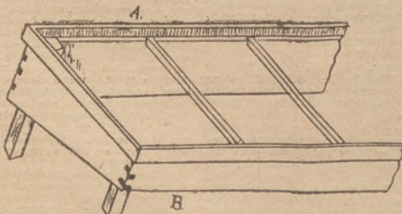
Dla zabezpieczenia się przed grzybami, które często wyrastają z nawozu, naruszając potem rośliny, przykrywa się udeptaną powierzchnię nawozu cienką, ale szczelną warstwą liści, krowieńca, lub prostej słomy. Następnie wypełnia się skrzynię ziemią inspektową, która powinna być poprzednio przygotowana.

Ziemia do inspektów powinna być bardzo żyzna, a jednocześnie lekka i przepuszczalna. Chodzi bowiem o to, aby łatwo mogła pozbawiać się nadmiaru wody i pary wodnej, która wytwarza się obficie przy rozkładzie nawozu.

Żeby ziemia była odpowiednio przepuszczalna, konieczna jest domieszka piasku, którego daje się $^1/_4$ lub $^1/_5$ w stosunku do objętości.



Okno inspektowe:
a — krawędź górna ramy.
b — krawędź dolna ramy.
c — rowki ułatwiające odpływ wody.



Fragment skrzyni inspektowej:
A. — ściana wyższa północna. B. — ściana niższa południowa.

Skrzynię napełnioną ziemią okrywa się oknami i matami i czeka się kilka dni, aż ziemia ogrzeje się równomiernie, mieszając ją w oknach. Temperatura inspektu powinna się ustalić. Potem ziemię należy przekopać i zrównać, zwracając uwagę, by powierzchnia jej była pozioma i nie miała spadku, który przy podlewaniu inspektu powodowałby całkowite spływanie wody do miejsc niższych. Grubość warstwy ziemi wynosi zwykle około 20 cm, a odległość jej od górnej krawędzi niższego boku skrzyni powinna być 5 cm, aby młode roślinki znalazły się jak najbliżej okien i miały dużo światła.

W ten sposób przygotowana skrzynia inspektowa czeka na siew, do którego można przystąpić, nie zwlekając.

Na zakończenie podam jeszcze dla orientacji ilość nawozu, potrzebną do założenia inspektu. Otóż zależne jest to przede wszystkim od tego, w jakiej porze inspekt się zakłada. Do założenia jednej skrzyni 5-cio okiennej w końcu lutego potrzeba 2 fury nawozu (przeciętnie naładowana fura mieści 8 metrów nawozu), w marcu wystarczy już 1½ fury.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Jak pielęgnować rośliny w inspekcie

Mając założony inspekt z oknami wypełnionymi ziemią, wygrzaną już, przekopaną i wyrównaną, przystępujemy do siewu.

Siać w inspekcie można rzutowo, lub rzędowo. Ten ostatni sposób jest lepszy i wskazany specjalnie dla tych roślin, których nie mamy zamiaru przesadzać, czyli pikować aż do chwili wysadzenia ich do gruntu. Np. kalafiory nie powinny być pikowane, ponieważ wiążą potem gorsze róże, należy więc wysiewać je rzędowo. Do siewu rzędowego wygładza się powierzchnię ziemi klepaczką, a następnie przeprowadza się bruzdki wzdłuż okna, odległe od siebie o 3—4 cm. Najlepiej używać do tego celu specjalnego znacznika, który wielkość ma tak dopasowaną, że mieści się całkowicie na powierzchni w jednym oknie inspektowym.

Nasiona wysiewa się w bruzdki dość rzadko, przykrywa się cieniutką warstwą ziemi i przyklepuje. W świeżo założonym inspekcie nie trzeba siewów podlewać, ponieważ z nawozu wydziela się wystarczająca ilość pary wodnej. Po wysiewie skrzynie przykrywa się oknami i matami. Maty mogą być na skrzyniach aż do chwili skiełkowania nasion (kiełkowanie lepiej odbywa się w ciemności). Trzeba pilnie obserwować, kiedy ten moment nastąpi i od razu maty usunąć, w przeciwnym bowiem wypadku może zajść zbytnie wyrośnięcie roślin w ciemności, czyli t. zw. wybiegnięcie. Po ukazaniu się roślinek, maty zakłada się na skrzynie tylko na noc, a w czasie dnia tylko podczas wyjątkowo niesprzyjającej pogody np. zadymka śnieżna, bardzo silna wichura, lub mróz i to jak najkrócej.

Dalsze nasze starania przy prowadzeniu inspektów będą polegały na tym, aby młode rośliny, które ledwie wzeszły, miały jak najlepsze dla siebie warunki rozwoju. Musimy dbać o to, aby roślinom dostarczać umiejętnie i w odpowiednich ilościach światło, ciepło, wodę, powietrze i składniki pokarmowe.

Przede wszystkim trzeba pamiętać, że inspekty wymagają codziennego dozoru i przynajmniej kilkakrotnej obsługi w ciągu dnia. Stałe czynności przy inspektach polegają na tym, że zdejmuje się maty rano (luty, marzec, około godziny 8), zakłada się je wieczorem przed zachodem słońca, codziennie, poza tym trzeba rośliny podlewać i wietrzyć zależnie od zmiany pogody i pory dnia. Wymaga to nieraz kilkakrotnej zmiany w jednym dniu ustawienia wszystkich okien i wietrzników.

Żeby rośliny w inspekcie nie były wydelikacone, a jędrne i zdrowe, trzeba im dostarczyć możliwie najwięcej światła, a przy tym wietrzyć. Światło jest bardzo

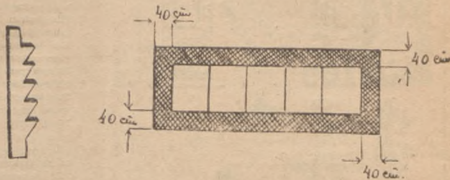
ważnym czynnikiem, którego rośliny zwykle w naszych warunkach w inspektach nie mają zbyt wiele. Dlatego też, o ile tylko temperatura pozwala, trzeba się starać zdejmować maty po nocy jak najwcześniej i kłaść na okna jak najpóźniej. Przestrzegać tego trzeba szczególnie wtedy, gdy rośliny wschodzą. Ściśle połączone z dopływem światła powinno być dostarczanie ciepła. Jeśli brak jest przez pewien okres czasu odpowiedniego światła (dnie pochmurne), a ciepło wydzielane przez nawóz coraz to wzrasta, należy jak najprędzej obniżyć temperaturę w inspekcie przez przewietrzanie, aby uchronić rośliny od wybiegnięcia.

Codziennie, jeżeli tylko nie ma zbyt wielkigo mrozu, silnej wichury, czy zadymki śnieżnej, powinniśmy inspekty przewietrzać. Wietrzenie polega na uchylaniu okien inspektowych, posługujemy się w tym celu wietrznikami, jako podpórkami. Przez wietrzenie usuwa się nadmiar pary wodnej, nagromadzonej szczególnie podczas nocy, oraz reguluje się odpowiednio temperaturę. Początkowo, gdy roślinki są jeszcze młode, a temperatura powietrza niska, podnosi się okno bardzo niewiele, w miarę rozwoju roślin, oraz zależnie od pogody słonecznej wietrzy się, wyżej podnosząc okna. Zasadą przy wietrzeniu powinno być uchylanie okien zgodnie z kierunkiem wiatru, nigdy zaś pod wiatr, aby ziemi i roślin zbyt nie przesuszyć.

Zdarza się, że zimna i chmurna pogoda trwa kilka dni, nie sposób wtedy otwierać okien i opierać ich na wietrznikach, groziłoby to bowiem zbytnim wystudzeniem inspektu, a nawet zwarzeniem roślin przez chłód. Należy wtedy postąpić inaczej: kilkakrotnie w ciągu dnia każde okno podnieść i opuścić, jakby zawachlować nim, pozwoli to na usunięcie zbytecznej pary wodnej, która mogłaby roślinom zaszkodzić.

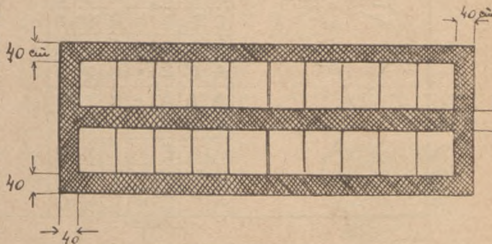
W miarę jak powietrze na dworze staje się coraz cieplejsze, zaczynamy coraz śmielej wietrzyć, aż dochodzi się do tego, że w dnie spokojne od rana do zachodu słońca okna uniesione są wysoko i oparte na najwyższym zębie wietrznika. Gdy zbliża się czas wysadzania roślin do gruntu, na kilka dni przed tym okna z rozsady zdejmujemy zupełnie, aby rośliny przyzwyczaić do chłodu nocnego i zahartować. Trudno jest podać z góry ustalony przepis co do przewietrzania i regulowania światła, czy ciepła, zależne to jest od wielu różnych czynników: rodzaju nawozu, ziemi, zasłony inspektów i t. d. Można jednak przyjąć, że niektóre rośliny wymagają większych ilości ciepła i światła, inne zaś mniejszych. Wszystkie rośliny kapustne, a więc kapusta, kalafiory, kalarepa, z kwiatów lewkonia — powinny być trzymane chłodno (+ 12°C) i jak najczęściej przewietrzane. Natomiast pomidory, ogórki, pory, selery wymagają wyższej temperatury (średnio + 20°C), są bardzo delikatne i wrażliwe tak, że przy wietrzeniu ich zachować trzeba wszelkie ostrożności.

Rośliny w inspekcie, nie korzystając z opadów, muszą się zadowolić tą ilością wody, jaką im się dostarcza. Przez pewien czas po założeniu inspektu wydziela się tyle wilgoci z nawozu, że można ziemi nie podlewać. W miarę jednak wzrostu roślin, podlewanie jest konieczne. Z początku podlewa się niewiele, po 5 l. na okno dziennie w godzinach przedpołudniowych, szczególnie w dnie słoneczne t. zn. już po przewietrzeniu inspektu. W późniejszym okresie rośliny potrzebują więcej wody około 15 l. i wówczas stosuje się podlewanie rano, lub najlepiej przed wieczorem. Po pierwszych podlewaniach trzeba inspekt przewietrzać, żeby rośliny obeschły, zbytni bowiem nadmiar wody sprzyja rozwojowi różnych chorób, szczególnie na roślinach kapustnych. Wodę do podlewania początkowo ogrzewa się do temperatury jaka jest w inspekcie, aby go nie oziębiać. Do podlewania delikatnych rozsad używa się konewek z gęstym sitkiem, aby mogły dobrze spryskiwać rośliny. Podlewając inspekty samemu, unosi się lewą ręką okno i podtrzymuje, prawą zaś podlewa się, odpowiednio manipulując konewką.



Wietrznik. Pojedyńcza skrzynia umieszczona na podkładzie nawozowym. Otacza ją 40 cm pas obkładu.

Rośliny, które przed posadzeniem do gruntu mają dłuższy okres pozostać w inspekcie (np. pomidory), muszą być po pewnym czasie w inspekcie rozsadzone, czyli przepikowane. Pikowanie dokonywa się zwykle wówczas, gdy małe roślinki mają rozwinięte po 2 pierwsze listki, oprócz liścieni. Zabieg ten wzmacnia całe rośliny, a szczególnie wpływa dobrze na silniejszy rozwój korzeni, dzięki czemu potem rozsada łatwiej i lepiej przyjmuje się po posadzeniu do gruntu. Ma to dodatnie znaczenie na cały późniejszy wzrost roślin.



Rys. 5. Sposób rozmieszczenia 4-ch skrzyń na podkładzie.

Zwykle ziemia inspektowa wymaga kilkakrotnego opielania. Należy chwasty wyciągać palcami bardzo ostrożnie, aby nie uszkodzić rosnących siewek.

Ponieważ założenie inspektu i prowadzenie połączone jest z dużymi kosztami i nakładem pracy, trzeba starać się o to urządzenie jak najbardziej wyzyskać, aby przynosiło pożytek zamiast strat. Okna inspektowe nie powinny ani chwili próżnować, po jednych roślinach trzeba sadzić zaraz następne. Po najwcześniejszych nowaliach np. rzodkiewce i sałacie w oknach opróżnionych posadzić można ogórki, podpędzone w doniczkach, po 2 sztuki na okno, wolne miejsca obsadzając dokoła nich nową młodą sałatą. W miarę wiązania główek sałaty usuwamy ją z okien wtedy skurat, gdy ogórki zaczną się silniej rozrastać. Okna zajęte pod wczesną kapustę i kalafiory opróżnione będą w drugiej połowie kwietnia, można na to miejsce napikować rozsad różnych kwiatów.

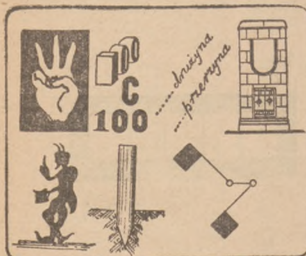
Pomidory pójdą do gruntu w połowie maja, wolne okna po nich zająć mogą melony. W dalszym ciągu wolne okna wyzyskuje się, siejąc w nich rozsady różnych kalafiorów, kalarepy, zamiast na rozsadniku. Mając zbywające okna, zawsze można zużytkować je na wysiew rzodkiewki, który wskazane jest dokonywać co dwa tygodnie. Będzie wtedy zawsze świeża rzodkiewka na domowy użytek, a z inspektów jest ona stokroć lepsza, niż z gruntu.

W lecie sadzonkujemy w inspekcie truskawki, wysiewamy różne kwiaty dwuletnie na rok przyszły np. bratki, goździki i t. p. — jednym słowem staramy się, aby eksploatować inspekty przez cały czas odpowiednio do wymagań danego gospodarstwa. Przy dobrym rozplanowaniu upraw, inspekty są zajęte do początku jesieni, po czym zostają zlikwidowane dla nowego sezonu wiosennego.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Rozrywki umysłowe Nr 4 -- Konkurs I

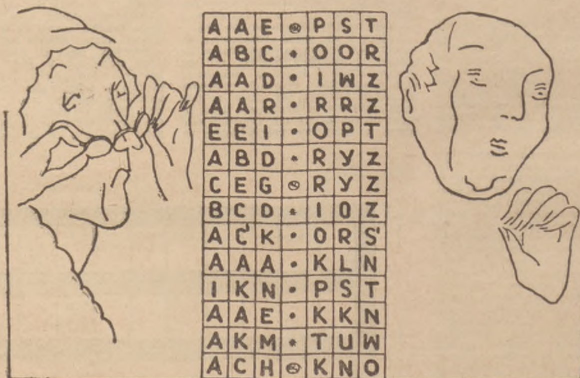
REBUS Nr 10.



SZARADA Nr 12.

Nie będzie to zadanie, a *raz* — *drugi* — *trzeci*,
który mi podyktują już przebrzmiałe *dwa* — *sześć* —
Słońce na mroźnym niebie tak jaskrawo świeci
i napawa spokojem proste serca nasze...
Gdy patrzę hen, do góry *trzy wspak* aż ku szczytom,
a na wargach drży uśmiech pogodnej radości —
Nie jestem już oddawna w nikim zakochana
i nie pragnę już teraz niczyjej miłości...
Raz burzach mego życia, po wymknięciu z *trzy* — *siedm*
(bez ostatniej litery)... jestem tak szczęśliwa —
Romantyzm nie obchodzi mnie już wcale dzisiaj,
cztery! Jak w ciszy cudnej słodko czasem bywa!...
Gdy patrzę hen, do góry *trzy wspak* aż ku sztytom,
dusza mi kwitnie wiosną i kwitną nadzieje —
Myśli stroją się w złoto, srebro i błękity,
a na dworze mróz, zima i — słońce się śmieje...
Nie myślę o *pięć* — *sześć* — *siedm*, ani kto mnie *pięć* — *sześć*,
to są sprawy, o których nie wiem dzisiaj z bliska,
idę swą prostą drogą, z wszystkich — najpiękniejszą.
i — uśmiecham się do Was, do świata, do... wszystkich...

PRZEKŁADANKA Nr 11.



A	A	E	⊛	P	S	T
A	B	C	•	O	O	R
A	A	D	•	I	W	Z
A	A	R	•	R	R	Z
E	E	I	•	O	P	T
A	B	D	•	R	Y	Z
C	E	G	⊛	R	Y	Z
B	C	D	•	I	O	Z
A	Ć	K	•	O	R	Ś
A	A	A	•	K	L	N
I	K	N	•	P	S	T
A	A	E	•	K	K	N
A	K	M	•	T	U	W
A	C	H	⊛	K	N	O

W każdym z rzędów poziomych należy poprzestawiać litery tak, aby otrzymać 14 wyrazów. Środkowe litery, czytane pionowo, dadzą rozwiązanie.

Znaczenie słów: 1. Rodzaj stopy wierszowej. 2. Niemoc, niedomaganie. 3. Ciało niebieskie, świecące własnym światłem. 4. Trudniący się ocenianiem drzewa, przeznaczonego na sprzedaż. 5. Konspekt, skrót, streszczenie. 6. Człowiek bardzo niełandy, szpetny. 7. Zwrot, zapożyczony z mowy greckiej. 8. Pobudka, zachęta. 9. Dyscyplina, rygor. 10. Spiż, którym Chińczycy wykładają pudełka do herbaty. 11. Pręt mierniczy, podzielony na stopnie. 12. Lampka, używana w kopalniach. 13. Pewna ilość, pewna suma. 14. Młoda sowsenka.

Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu upłynie w dniu *6 marca r. b.* Wszelką korespondencję prosimy adresować: „Praktyczna Pani". Warszawa, ul. Solec 87. Rozrywki Umysłowe.

W. H.

Dieta przy cierpieniach wątroby

Dieta przy cierpieniach wątroby i kamicy żółciowej, o którą byliśmy kilkakrotnie już proszeni, jest dość trudna do podania bez zastrzeżeń.

Każdy niemal chory ma swoje indywidualne usposobienie, jednemu szkodzi to, innemu tamto. Lekarze bardzo często pozostawiają pacjentom do ich osobistego uznania, czy pewne dania mogą spożywać, zalecając baczną uwagę na to czy te lub inne potrawy nie wywołują przykrych objawów.

Zasadniczo należy unikać jaj, tłuszczów (najlepsza jest oliwa, jeśli ją kto lubi), strączkowych jarzyn i kapusty, mięsa tłustego, wolno zaś jeść potrawy mączne, dużo cukru a co za tym idzie potrawy mączno - słodkie są specjalnie zalecane.

Dieta przy stanie ostrym jest w gruncie rzeczy podobna, jeść tylko należy jeszcze ostrożniej. Podczas gdy przy stanie chronicznym nie unikamy masła, w stanie ostrym ograniczamy jego spożycie.

Ważne jest zwrócenie uwagi na to, aby unikać przyjmowania płynów w większych ilościach i o ile to możliwe, nie pić wcale albo bardzo mało w czasie posiłku. Jednorazowo dość będzie wypić przy dobrym poczuciu pół szklanki, przy gorszym nawet ćwierć, przy zupełnym spokoju jedną szklankę. Poza tym potrawy wszystkie winny być ciepłe, nawet owoce, surówki należy na tyle ogrzać nad gorącą wodą, aby nie sprawiały wcale wrażenia chłodu.

Mięso i ryby, skoro je już wolno spożywać, powinny być gotowane. Smażenie jest w ogóle ciężko strawne, to też na gotowane jarzyny kładziemy kawałki świeżego masła, podając je do stołu choremu. Nie należy jednak przesadzać i nie podawać dziennie więcej jak dwie łyżki masła.

Całodzienne pożywienie najlepiej podzielić na małe porcje i dawać często, lżej będzie strawne a przy tym sprzyja to bardzo potrzebnemu wydzielaniu się żółci.

Mleko można dawać, kiedy bólów nie ma, o ile oczywiście dana osoba mleko dobrze znosi. Żeby zwiększyć wydzielanie się żółci, zazwyczaj chory otrzymuje pewne leki od lekarza, domowym dobrym środkiem, który nawet przy ostrej fazie nie szkodzi, jest gorąca woda, popijana po 1/4 szklanki, kilka razy dziennie oraz oliwa, którą należy dodawać do sałat, dla złagodzenia wrażenia tłustości zaprawioną sokiem z cytryny.

Niektóre potrawy zasadniczo nieszkodliwe ale powodujące tworzenie się guzów są przeciwwskazane, pieczywo zatem dajemy białe, kasze łatwo strawne, dużo kompotów, sok z marchwi, tarte jabłka, mogą być zaprawiane cukrem i cytryną.

O ile chory czuje się właściwie dobrze, wiadomo tylko, że wątroba jego nie funkcjonuje należycie, może naturalnie jeść i pić więcej, zawsze jednak fasola, bób, soczewica, groch, soja, kapusta, alkohol, ostre przyprawy, tłuste konserwy będą surowo zabronione. Często bywają wzbronione szczaw, szparagi. Jaja podawane same szkodzą zazwyczaj, w kluskach i cieście bywają zabronione w stanach cięższych, normalnie jednak dozwolone. Mięso chude, ryby chude pieczone dozwolone w okresie lżejszym. Kawy i kakao nie dajemy. Jako napój śniadaniowy lekka herbata z cytryną, mlekiem, śmietanką.

Zrobimy dla przykładu tygodniowy jadłospis, który będzie jednocześnie odpowiednim dla małych dzieci.

Posiłków ze względu na zalecane małe ilości damy 6; godziny będą zależne od trybu życia, mniej więcej jednak je podamy. Pieczywa 300 — 400 gramów na dzień, licząc już w tym sucharki, grzanki i t. p.

Posiłki podawać będziemy mniej więcej w następujących godzinach:

8 rano śniadanie,
11 rano drugie śniadanie,
1 — 2 obiad,
4 — 5 podwieczorek,
7 kolacja oraz dla dopełnienia ilości o 8 — 9-ej coś lekkiego.

Śniadanie I-sze:

Herbata z mlekiem lub cytryną. Biała bułka, sucharki, albertki, grzanki, masło, miód, marmelada domowa, powidła, piernik.

Śniadanie II-gie:

Sok z marchwi czysty lub słodzony z cytryną. Biszkopcik, grzanka. Tarte jabłko z sucharkiem. Jabłko pieczone. Moszcz owocowy, zsiadłe mleko. Banany.

Podwieczorek.

Przecierany kompot, surówka z tartych buraczków i jabłek zaprawiona cytryną, grzanki zapieczone z powidłami, sałatka kartoflana dietetyczna. Należy uważać, aby jabłka nie były kwaśne, o ile je podajemy na surowo. Ostatni posiłek winien być lekki, kilka śliwek suszonych, namoczonych na całą dobę w wodzie, lekko osłodzonych z kilku kroplami soku cytrynowego. Banany. Biszkopcik. Sucha grzanka z bułki z masłem, trochę herbaty.

Obiady:

I. Kaszka na jarzynowym smaku (bez grzyba suszonego).

Pierożki leniwe, masło nie zasmażone tylko rozpuszczone. Sałata z gotowanej marchewki szatkowanej i surowego jabłka, grzanka z marmeladą malinową.

II. Rosół z kury z jarzynkami i grzankami.

Kura z ryżem. O ile śmietana nie dozwolona, można sos zaprawić mąką z masłem, dodać śmietanki i soku z cytryny. Zamiast kury może to być cielęcina. Galareta z pomarańczy.

III. Zupa cytrynowa z makaronem, o ile śmietany nie wolno, zaprawiona śmietanką lub żółtkiem, jeśli dozwolone. Pierożki nadziewane powidłami.

Salsefia lub pory przecierane, gotowane.

IV. Barszcz czerwony na kwasie buraczanym lub z cytryną, uszka z gotowanym mięsem nie przesmażanym z cebulą.

Cielęcina pieczona z sałatą zieloną lub kartoflaną.

Budyń z bułki tartej.

V. Kapuśniak bez kapusty. Lekki rosół, zaprawiony sokiem z kwaszonej kapusty, starannie przecedzonym. Sok ten można też użyć do sałatek, surówek i t. p.

Gotowana ryba z sosem szarym rodzynkowym. Kisielek owocowy.

VI. Powidlanka z grzankami. Kluski kartoflane.

Kaszka puchowa z sosem waniliowym.

VII. Zupa jabłkowa z kluseczkami lub kartoflami.

Budyń z ryby gotowanej lub twarogu.

Marmelada z przetartych moreli i marchwi. Morele suszone trzeba moczyć co najmniej dobę przed przetarciem, możemy

Kulinarne możliwości z grejpfrutów

Rola grejpfrutu w życiu codziennym wzrosła niepomiernie. Przed dwoma laty jeszcze u nas nieznany, a obecnie bardzo spopularyzowany, stał się grejpfrut prawdziwym przysmakiem najszerszych mas. Soczysty ten owoc łączy w sobie harmonijnie słodycz pomarańczy i łagodny kwas dojrzałej cytryny. Czaruje nasz wzrok złocista jego skórka, w której, zdawałoby się, uwięzione zostały słoneczne promienie Wschodu.

Grejpfruty przybywają do nas z Palestyny w porze zimowej, okresie bardzo ubogim w owoce, dostarczając nam niezliczonych możliwości w sposobie używania ich. Spożywamy je o każdej porze dnia. Wyciśnięty sok z grejpfrutów nadaje się bardzo na pierwsze śniadanie: pobudza apetyt i ułatwia trawienie. Przy obiedzie i kolacji podaje się grejpfrut na Zachodzie jako zakąskę lub deser. W jadłospisach zestawionych przez znawców i smakoszów, grejpfrut figuruje prawie każdego dnia w ciągu całego roku.



Nie należy grejpfrutów obierać. Rozcinamy nożem grejpfrut na połówki i oddzielamy miąższ od skórki. Posypujemy owoc cukrem, względnie dodajemy kilka kropel rumu lub wiśniaku i, dopiero po godzinie sok grejpfrutu staje się wspaniałym, orzeźwiającym napojem.

Oto kilka bardziej wyszukanych przepisów na sałatki, napoje i desery z grejpfrutu:

Sałatka z grejpfrutów na deser. Cząstki grejpfrutu zmieszane z pokrajanymi gruszkami lub jabłkami, przyprawione cukrem i kropelkami likieru lub portwejnu. Albo: cząstki grejpfrutu, pomarańcze i ananas, ułożone w pucharze, dobrze pocukrzone, polane kremem i podane z lodu. A oto przepis na najsmaczniejszy deser, jaki znamy: do małego pucharu od lodów włożyć 6 cząstek grejpfrutu, posypać je cukrem i dodać łyżkę wiśniaku. Pokryć lodami waniliowymi i posypać cienko pokrajanymi orzechami.

Sałatka z grejpfrutów do mięsnych dań. Do salaterki, wyłożonej liśćmi sałaty, włożyć cząstki grejpfrutu, starannie obranego ze skórki. Lekko posolić i opieprzyć.



Sok z grejpfrutów świetnie zastępuje cytrynę i przyprawimy nim wszelkiego rodzaju jarzyny, jak: pomidory, sałatę, groszek zielony itp.

Wszystko powyższe nie wyczerpało jeszcze całkowicie kulinarnej karty grejpfrutów, tych najwspanialszych, palestyńskich owoców. Bogate w witaminy uodporniają zimą nasz organizm przed wszelkiego rodzaju przejawami ostrego klimatu.

Na zakończenie dodamy, że grejpfrut w obecnej dobie starań o zachowanie smukłej sylwetki, stał się specjalnym faworytem kobiet, gdyż w okresie tak zwanego odchudzania, przysparza im sił, dzięki zawartym w nim witaminom.

tę marmeladę dać surową lub z gotowanej marchwi i moreli.

Kolacje:

I. Ryż z jabłkami.

II. Zupa z płatków owsianych.

III. Knedle z surowym lub topionym lekko masłem.

IV. Pieczone kartofle z masłem. Kawałek śledzia.

V. Kluski kładzione gryczane, posypane świeżym twarogiem.

VI. Budyń z tartej bułki z sokiem.

VII. Galareta z nóżek.

VIII. Pasztet z gotowanego drobiu i cielęciny.

IX. Marchewka z grzankami.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

PALUSZKI MIGDAŁOWE

Dodatki: 250 gr mąki pszennej, równa łyżeczka (3 gr) proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 50 gr cukru, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 6 — 7 łyżek stołowych mleka, 100 gr masła, 100 gr wyłuszczonych utartych migdałów.

Do posmarowania: 1 żółtko i 15 gr migdałów.

Sposób przyrządzania: Wszystkie dodatki wyrabia się doskonale na ściśle ciasto, rozwałkowuje na grubość 1/2 do 3/4 cm, wykrawa szerokie i długie na palec paski, smaruje żółtkiem i obsypuje tartymi migdałami. Paluszki migdałowe piecze się na średnim ogniu 15 — 20 minut na kolor złocisty. Podaje się do wina lub herbaty.

PRZEPISY KULINARNE

SAŁATKI DIETETYCZNE

Surówki, zwłaszcza w zimie, trudno nieraz skombinować. Powtóre nie są one dla każdego odpowiednie, a wreszcie jarzynki przechowane, a nawet jabłka nabierają ku wiośnie zapachu piwnicy, a niekiedy nawet jakby zalatywały zgnilizną. Najodpowiedniejsze do szerokiego spożycia będą półsurówki, gdzie podstawę stanowią kartofle i ryż.

Podane niżej przepisy mają specjalnie na uwadze dietę wątrobianą, oraz dzieci, które dla urozmaicenia kaszek i kluseczek ochoczo zjedzą taką sałatkę.

SAŁATKI NA PODSTAWIE KARTOFLI

Do sałatek używamy zazwyczaj kartofli gotowanych w mundurach lub specjalnych drobnych kartofelków, sprzedawanych w lepszych składach warzyw i sklepach kolonialnych. Ich zaleta w znacznej mierze polega na wyglądzie. Kartofel w mundurach nie kruszy się i nie psuje wyglądu sałaty, ale kartofel ugotowany zwykłym sposobem lub jeszcze lepiej na parze jest nawet smaczniejszy. Na osobisty zatem użytek możemy po prostu odjąć z ogólnej ilości gotowanych do obiadu kartofli kilka sztuk na sałatę.

I.

Pokrajane w drobną kostkę trzy — cztery kartofle posolić drobną solą, zmieszać. Ugotowany lub upieczony burak obrać ze skóry, poszatkować, jeżeli duży, wziąć połowę. Jedną ugotowaną marchew poszatkować. Utrzeć na tarce jabłko, skropić cytryną, razem zmieszać. Niech postoi godzinę. Można tę sałatkę jeść jak jest ale lepiej skropić dobrą oliwą.

II.

Kilka kartofli, mały buraczek, jabłko, przygotowane jak powyżej, posolić, dodać pokrajanej w kostkę gotowanej lub pieczonej bez skóry cielęciny czy kury łyżkę — dwie, kawałek uszatkowanego lub utartego selera. Oliwa.

III.

Trzy — cztery kartofle, marchewka, jabłko, burak, sok z cytryny, pół dobrego śledzia niesłonego w kawałkach, pół siekanej dobrej cebuli. Oliwa. Można dodać łyżkę soku z kwaszonej kapusty.

IV.

Trzy — cztery kartofle, pół selera ugotowanego i uszatkowanego, jabłko.

SAŁATKI SŁODKIE

I.

Pięć — sześć suszonych śliwek namoczyć na noc, wyjąć pestki, pokrajać w paski. Pół pomarańczy pokrajanej w talarki przesypać cukrem, dać postać, następnie złączyć ze śliwkami i dodać kilka łyżek ryżu sypkiego, gotowanego bez soli i masła na wodzie po połowie z mlekiem. W miarę potrzeby wcisnąć cytryny lub dodać cukru.

II.

Sałatka jak wyżej, tylko zamiast śliwek wkroić w plasterki dojrzałego banana.

III.

Namoczyć na noc suszone morele, kiedy zupełnie zmiękną, przepuścić przez maszynkę nie gotowane, zmieszać z ryżem. Cukier. Cytryna.

IV.

Figi suche z wianka namoczyć w ciepłej wodzie albo obgotować w lekkim syropie. Pokrajać cieniutko, dodać szatkowane wymoczone morele, jabłko, trochę rodzenków wymytych, dwie łyżki ryżu. Cukier, cytryna.

POTRAWY Z SOJĄ

KARTOFLANKA

1/2 kg kartofli obrać, pokroić w plasterki i ugotować w 3/4 litra wody z dodatkiem soli i 5 deka masła, następnie zaprawić 1 łyżeczkę mąki pszennej i 1 porcją zaprawy sojowej.

KRUPNIK

5 deka kaszy perłowej i 1/2 kg kartofli obranych i pokrajanych w plasterki ugotować w 1 i 1/4 litra wody, następnie posolić, dać 5 deka masła oraz 1 porcję zaprawy.

SOS CEBULOWY

Dużą cebulę udusić w łyżce masła, posolić. 1 porcję zaprawy i 1 łyżeczkę mąki pszennej rozprowadzić szklanką wody, wlać do cebuli, dodać 1/2 kwaterki śmietany i razem zagotować.

Odpowiedzi działu kosmetycznego

W. M. Zegrze.

Instytut Kosmetyczno - Lekarski Izis w Warszawie wszystkim prenumeratorkom naszym udziela porad bezpłatnie, po nadesłaniu, względnie za okazaniem kwitu z opłaconej prenumeraty. Panie nauczycielki w okresach ferii zimowych i letnich korzystają jeszcze z 10% ustępstwa, po należytym wylegitymowaniu się.

P. Halina R.

Przed udzieleniem wskazówek proszę o nadesłanie dodatkowych informacji. Ile pani ma lat? jaki gatunek skóry: tłusta czy sucha? w jaki sposób dotychczas pielęgnowała pani skórę i jakich używała środków kosmetycznych (puder, kremy, szminki)? czy cierpi pani na jakieś dolegliwości wewnętrzne, względnie jakie?

* * *

Niestety — preparaty hormonowe muszą być przygotowywane w specjalnych warunkach i na odpowiednich surowcach, czego nie da się zrobić w mieszkaniu prywatnym. Dlatego też żądanej recepty nie dajemy.

Wanda G. Wołyń.

Zmarszczki po okładach usunie pani łatwo stosując na noc żółtka utarte z olejkiem migdałowym, albo odrobinę kremu lanolinowego.

Na czerwoną plamkę na nosie, powstałą od uderzenia, niech Pani spróbuje stosować przez 4—6 tygodni pastę Lassara na noc. Rano zrobić leciuteńki masaż mieszaniną rycyny z arniką w stosunku pół na pół.

Jeżeli plamka nie zginie, trzeba będzie usunąć elektrolizą.

Maryla ze Starosiele.

Myć głowę należy nie częściej, jak raz na 10 dni rozgotowanym mydłem dziegciowym, wodą dobrze ciepłą. Bardzo dokładnie opłukać w kilku kolejno zmienianych wodach, a do ostatniej dodać 1 łyżeczkę octu aromatycznego na litr wody. Na 24 godziny przed umyciem głowy przetrzeć ją wódką cebulowo - pieprzową. Dwa razy dziennie czesać i szczotkować włosy.

Grzebień i szczotkę trzymać w czystym miejscu i myć przy każdym myciu włosów.

Biust wycierać wodą zimną z octem aromatycznym i codziennie przez kilka minut robić gimnastykę — ruchami rąk, jak przy pływaniu.

„Sokołowianka".

Na piegi radykalnego środka dotąd nie wynaleziono. W najbliższym numerze będzie ten temat omówiony. Kuracji odchudzającej gwałtownej nie radzę przeprowadzać bez wskazówek lekarza. Zasadniczo przy takiej kuracji należy unikać: potraw mącznych, słodyczy i nadmiernej ilości płynów. Natomiast wskazane są: mięso, jarzyny, owoce, chleb czerstwy.

J. M.

Na wągry znajdzie pani sposoby w numerze 4 „Praktycznej Pani".

Na zmarszczki w tym wypadku proszę po umyciu twarzy, ale przed wytarciem jej jeszcze natrzeć ją płynem przygotowanym w taki sposób: w równych częściach zmieszać: glicerynę, wódkę i sok z cytryny — po kilku minutach opłukać twarz i osuszyć.

Nowa Czytelniczka.

Myć ręce wodą ciepłą, mydłem lanolinowym. Codziennie przez kilka minut moczyć w ciepłym odwarze siemienia lnianego w mleku w stosunku 1 łyżeczki siemienia na pół litra mleka — gotować 20 minut.

Wcierać w ręce mleko z gliceryną.

A raz na tydzień na całą noc zrobić okład pod ceratkę z mleka surowego z wodą utlenioną w stosunku 1 łyżeczka wody na 1 szklankę mleka.

Anita.

O piegach dowie się Pani w jednym z najbliższych numerów. Odmrożenie omówione było w nr. 6. Środki na wzmocnienie rzęs są, ale musi Pani w tej sprawie zwrócić się bezpośrednio do fachowców.

Nie podała Pani swego adresu i dlatego nie mogliśmy tego zrobić sami.

P. „Wiśniawa" Tarnopol.

Ma pani zasadniczo skórę tłustą, gdyż inaczej nie byłoby wągrów. Miejscowe łuszczenie, ale chwilowe, nie jest wobec tego straszne dla Pani. Proszę zacząć postępować w sposób następujący. Wieczorem: przetrzeć całą twarz olejkiem migdałowym, a po kilku minutach umyć całą twarz wodą ciepłą, mydłem boraksowym, a nos, brodę i miejsca zawągrzone również i otrębami pszennymi.

Dwa — trzy razy na tydzień umyć otrębami rozrobionymi wodą utlenioną na gęstą papkę.

Na noc wszystkie miejsca łuszczące się, jak również pod oczami posmarować lekko odrobiną goldkremu.

Rano umyć twarz wodą ciepłą z mlekiem; pod puder dotychczas używany krem. Dwa razy na tydzień rano położyć na 20 minut maseczkę z żółtka utartego z 1 łyżeczką mleka — zmyć, jak wyżej wodą z mlekiem.

Do mycia włosów używać rozgotowanego mydła salicylowo - siarkowego; a do ostatecznego opłukania włosów używać octu aromatycznego w stosunku 1 łyżeczka octu na 1 litr wody. — Brwi smarować rycyną.

P. Maryla Inowrocław.

Jak postępować przy wągrach, znajdzie pani wskazówki w nr. 4 „Praktycznej Pani". Natomiast właściwe preparaty kosmetyczne poradzą Pani w Instytucie Kosmetyczno - Lekarskim Izis w Warszawie.

„Zena".

Aby usunąć wągry, trzeba oprócz drożdży do wewnątrz myć twarz jak to podałam w nr. 4 otrębami pszennymi z wodą utlenioną. Przy tego rodzaju zmarszczkach pod oczami robić na 20—30 minut okład (zwilżona watka) ze słodkiej niegotowanej śmietanki, do której dodać 5 kropli koniaku i 2 krople gliceryny w stosunku na 1 łyżeczkę. O piegach znajdzie pani obszerny artykuł w jednym z najbliższych numerów.

Nogi należy myć modą ciepłą, mydłem formalinowym i przecierać wódką szałwiową.

Maruta.

Szkoda, że nie podała pani swego wieku, bo przy czerwoności nosa ma to duże znaczenie. Niech pani spróbuje na noc smarować maścią ichtiolowo - rezorcynową. Wargi smarować pomadką z białego wosku lub masłem kakaowym. Pot pod pachami: myć mydłem formalinowym, a gdyby było za silne to rezorcynowym i przecierać 2 razy dziennie wódką szałwiową i zapudrowywać talkiem.

Odpowiedzi ogrodnicze

Odpowiedź dla p. J. K. z Czeladzi.

Za najlepsze nioski uważane są Leghorny, które w Ameryce Północnej i Kanadzie są najbardziej rozpowszechnioną rasą. Na licznych konkursach nieśności wykazują zdumiewającą nieśność ponad 300 jaj rocznie. Mają jednak dla nas cechę nieodpowiednią, a mianowicie zbyt duże grzebienie, które w czasie ostrych mrozów podlegają odmrożeniom. To też wymagają kurników dobrze zaopatrzonych na zimę i dobrego żywienia. Znoszą jaja duże o białej skorupce. Kurczęta rosną szybko i prędko się opierzają. Są ruchliwe i wymagają obszernych wybiegów. Zwykle jaj nie wysiadują. Poważną konkurencję stwarzają Leghornom kury tego samego typu, pochodzenia krajowego, a mianowicie Zielononóżki polskie.

Jeśli pragnęłaby Pani nabyć kury Leghorny, to takowe ma na sprzedaż zarodowa hodowla p. Marii Walickiej w Słupicach, poczta Drużbice, województwo Łódzkie w cenie 4—5 złotych za sztukę. Co do zielononóżek, to znaną hodowlą jest Gaik p. Czerwińskiej w Małopolsce Zachodniej i Teklów poczta Bełz p. Olgi Zakliczyny.

H. P.

Odpowiedź dla p. Aleksandry K.

Trudno odpowiedzieć na pytanie, jaką rasę kur warto hodować. Jednak jakąkolwiek rasę ktoś wybierze, powinien hodować zawsze tylko jedną rasę, pilnować jej czystości drogą selekcji, dążyć do osiągnięcia maksimum dobrych cech. Odświeżanie krwi powinno się odbywać z nadzwyczajną ogLędnością, gdyż, o ile doborowy kogut może w wysokim stopniu podnieść płodność kur, o tyle lichy obniży ją, to też sprawa doboru koguta jest pierwszorzędnej wagi. Nowy kogut musi pochodzić ze stadka, o którym wiadomo, że składa się z osobników chowanych w selekcji. Hodowla selekcyjna jest szkołą cierpliwości, gdyż dopiero po kilku latach widzimy rezultaty naszych zabiegów, które bezwzględnie opłacą się znakomicie.

Istnieją trzy typy kur: **śródziemnomorskie** niosą wiele dużych jaj; **francuskie** dostarczają najlepszego mięsa; **azjatyckie** osiągają najwyższą wagę. Wszystkie rasy użytkowe stanowią przejście od jednego typu do drugiego. Ze względu na to, że kury należy chować w kurnikach nieopalanych, trzeba oddać pierwszeństwo rasom o niewielkich pojedyńczych lub płaskich gronowych grzebieniach. Ponieważ zarówno Leghorny, jak i Karmazyny nie cieszą się Pani uznaniem, radziłabym sprowadzić Zielononóżki polskie. Jest to rasa typu śródziemnomorskiego, przystosowana doskonale do krajowych warunków i posiadająca pierwszorzędne zalety do hodowli na wsi, o czym obszerniej pisałam w Nr 3 „Praktycznej Pani". Kurczęta jednodniowe są do nabycia w hodowlach zarodowych następujących: p. Czerwińska — Gaik w Małopolsce Zachodniej; p. Olga Zakliczyna, poczt. Bełz, maj. Teklów; p. Langier z Liskowa, woj. Łódzkie. Kurczęta jednodniowe karmazynów w cenie 60 gr w marcu i kwietniu są do nabycia w hodowli p. Marii Walickiej — p. Drużbice, maj. Słupice, woj. Łódzkie — jajka także à 25 gr., w lutym i marcu, à 20 gr., w kwietniu. Kury 4—8 zł. sztuka, kurki trzymiesięczne po 3 zł., a koguty w jesieni 7—15 złotych. Podaję te ceny, jako orientacyjne, uprzedzając Panią, że materiał zarodowy im lepszy, tym droższy.

H. P.

PORADNIA MODY

S-to Krzyska 17 m. 3.

Zaprasza Panią do obejrzenia najnowszych modeli wiosenno-letnich 1937 r. Poradnia służy fachową poradą, przeglądem żurnali, oraz adresami krawcowych. Dokształcające kursy kroju i szycia dla naszych klijentek na miejscu.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Pani Wu - Ha.

Adres Ignacego Paderewskiego: Suisse Morges Riond - Bosson.

W sprawie reklamacji skierowałam do Administracji.

Pani Emka.

Ponieważ adresów w piśmie nie możemy podawać, uwagi i rady nadesłane przez Sz. Panią odesłane zostały wprost do zainteresowanych.

Dziękujemy.

Pani Zosi z Prudcza.

Jak najchętniej służyłabym przepisem, ale nie wiem o jaki chodzi. Czy to był piernik i o ile był żółty i dlaczego Pani sądzi, że był bez miodu? Podam tu Pani jeden przepis ale nie wiem czy o to idzie, może Pani sprobuje.

PIERNIK BEZ MIODU.

Pół kilograma cukru zamoczyć półszklanką wody i rozpuścić mieszając na ogniu, smażąc aż się zrumieni na kolor ciemnego miodu.

Osobno rozpuścić nie rumieniąc drugie pół kilograma cukru w pół litra wody, wlać to w karmel czyli zrumieniony cukier i gotować ostrożnie, aż się zrobi jednolity syrop. Ostudzić. Na tę ilość syropu weźmiemy mąki pszennej lub pół na pół z żytnią kilogram, dwa całe jaja i rozbić z syropem ciasto.

Dla zapachu dodać mieszankę gotową, sprzedawaną w torebkach jako przyprawę do miodownika, jeśli jej Pani nie dostanie, trzeba sobie samej zemleć lub kupić mielone 2 łyżeczki cynamonu, 15—20 gwoździków, otartą skórkę z dwóch cytryn lub dużej pomarańczy, dodać jedno deka sody oczyszczonej, jedno deka proszku spulchniającego. Po wyrobieniu wyłożyć na blachy posmarowane masłem lub oliwą i przyprószyć mąką. Piec w dobrze nagrzanym piecu. Lepiej podzielić na dwie porcje, łatwiej będzie upiec.

Potrzeba około 45 minut.

Wyjąć ostrożnie, nie kłaść płasko na desce, ale oprzeć jednym brzegiem o talerz, aby ze wszystkich stron odparowało.

Nasza skrzynka

Szanowne Panie!

Czytałam w „Naszej Skrzynce", aby zawiadamiać o każdej placówce, gdzie można by pracować. Otóż w miasteczku, gdzie mieszkam, przydała by się bardzo dobra dentystka „Chrześcijanka, ludność bowiem w dalekim promieniu jest pozbawiona pomocy dentystycznej. Na zgłoszenie mogę udzielić bliższych informacji, a w razie gdyby która z pań zechciała zbadać warunki na miejscu, służę bezinteresownie mieszkaniem.

Maria Rzepecka.
Tarłów, woj. Kieleckie.

Dziś ja zwracam się z prośbą do Was drogie Panie i proszę o pomoc dla mnie. Już pięć lat borykam się z biedą od czasu jak mąż został bez pracy i naprawdę straciłam wszelką nadzieję, że mi kiedyś będzie lepiej, że odpocznę i odetchnę z tych trosk i niedostatku. Naprawdę nie ma zupełnie żadnych widoków na przyszłość. Ręce mi już opadają. Nawet modlić się zapominam, bo tej goryczy już jest za wiele. Może któraś z Was Kochane Panie będzie wiedziała o jakiejś posadzie dla mego męża i zechce łaskawie mnie o tym powiadomić. A może Panowie czytający nasze pismo mi dopomogą. Najchętniej przyjąłby mąż posadę jako magazynier, gdyż na tym stanowisku w charakterze kierownika pracował dość długo i ma bardzo chlubne świadectwa. Poza tym nadaje się do biur transportowo - spedycyjnych, gdyż pracował dłuższy czas jako ajent kolejowo - celny w wielkich przedsiębiorstwach transportowych, tartakach itp. Ze wszystkich swoich prac ma bardzo dobre świadectwa. Jest trzeźwy i bardzo dobrze się reprezentuje. Jest wybitnie inteligentny, matury jednakże nie ma.

Za okazaną nam pomoc będę niewymownie wdzięczną.

Ślązaczka.

Dla L. B. Nerwowej z Nr. 7.

Cierpienia, na które skarży się Pani, stały niepokój i wielka wrażliwość, są na pewno na tle jakiejś choroby, o której Pani nie wie, przypuszczalnie kobiecej.

Opieram to na własnym doświadczeniu. Radziłabym udać się do dobrego doktora ginekologa, dla zbadania. Cieszę się, że środek podany przeze mnie w Nr. 50, dla Kaszlącej, tak dobrze robi mężowi Pani.

H. K. z Poznania.

Pani Anna - Maria z Warszawy proszona o złożenie adresu swojego w Redakcji.

Krawcowa instruktorka, skromnych wymagań, mogąca zorganizować skrócony kurs na wsi, na miesiąc, ew. dłużej, poszukiwana.

Wiadomość w Redakcji dla **„Kurs"**.

Poszukuję na wieś osoby władającej biegle językiem niemieckim do pięcioletniego chłopczyka, bezwzględnie zdrowej.

Pożądana umiejętność początków gry na fortepianie, oraz zamiłowanie do dzieci. Warunki skromne według umowy.

Oferty proszę kierować pod adresem: poczt. Różan n/Narwią. Poste-restante dla „chłopczyka". **L. P.**

Mam lat 24, poszukuję posady u dobrej, samotnej pani.

Znam gospodarstwo, szycie i ręczne roboty. Która z pań zechce mieć do pomocy osobę bezwzględnie uczciwą i zaufaną proszę o napisanie: Trzemeszno, pow. Mogilno poznańskie, Poste - restante dla Z. 24.

*

Do zarządu domu, zajęcia się dziećmi lub osobą chorą polecam gorąco osobę lat około 50, znającą również wszelkie roboty ręczne — a jako człowiek posiada wyjątkowe wartości.

Dejot.

*

Poszukuję dziewczyny do służby domowej, miłej i czystej, umiejącej choć trochę gotować. Warunki odpowiednio do kwalifikacji.

Helena Hichel, Leduchów, poczta Poczajów (Wołyń).

*

Młoda, inteligentna panienka poszukuje posady wychowawczyni lub lektorki. Zgłoszenia proszę kierować w zamkniętych kopertach. Serock n. Narwią, poste - restante dla Teresy Romanowskiej.

* *
*

Absolwent średniej szkoły agronomicznej lat 43 poszukuje na wsi posady rządcy lub administratora. Najchętniej z żoną i nieletnią córeczką:

Żona, była nauczycielka, znająca się na gospodarstwie wiejskim, chętnie zajmie się prowadzeniem domu lub dziećmi.

Od dłuższego już czasu rodzina ta znajduje się w ciężkich warunkach.

Łaskawe zgłoszenia proszę kierować dla A. K. Wilno, ul. Dzielna 18 m. 8.

* *
*

Polecam bardzo, dziewczynę uczciwą i pracowitą, lat 34; mogącą prowadzić samodzielnie gospodarstwo domowe, umie prać, prasować. Na jednej posadzie była lat 8; pochodzi z Wielkopolski. Zgłoszenia proszę kierować: Aniela Kmiec, Poznań, ul. Gen. Kosińskiego nr 12 m. 3.

* *
*

Do niewielkiego gospodarstwa wiejskiego w Lubelskim, wynoszącego 70 ha. (ornego 3), potrzebny jest w charakterze pomocnika właściciela, którego stan zdrowia wymaga wyręczenia, mężczyzna młody lub starszy od lat pięćdziesięciu kilku, samotny, uczciwy, skromnych wymagań, miłego usposobienia, obeznany nieco z gospodarstwem rolnym.

Pensja do 30 zł i całkowite utrzymanie.

Dom składa się ze starszego małżeństwa, któreby chciało pozyskać nie tylko pracownika ale i przyjaciela.

Gdyby która z Szanownych Pań Czytelniczek miała odpowiedniego kandydata i zechciała go wskazać, byłabym Jej niewymownie wdzięczną.

Dla M. W.

„Rada dla P. Nauczycielki z K.".

Sanowna Pani!

Na list Pani spieszę z odpowiedzią i jednocześnie z radą jako wykwalifikowany fachowiec.

Otóż chodzi tu o wilgoć powstałą wyłącznie z powodu farby olejnej, (a nie jak Sz. Pani sądzi, złej cegły, lub też tynku) znajdującej się pod cienką warstwą farby klejowej. Jedyny i najtańszy sposób na to jest usunąć tę farbę olejną, gdyż nie przepuszcza ona powietrza, które jest tak niezbędne.

Po usunięciu farby olejnej, trzeba ściany przetrzeć wapnem, pomalować je farbą wapienną, a nie klejową, za skutek mogę ręczyć, gdyż niejednokrotnie to wykonywałem z pomyślnym rezultatem.

Co do dalszych wskazówek, którymi chętnie będę mógł służyć bezinteresownie, udzielę za pośrednictwem Sz. Redakcji, listownie, lub też telefonicznie, gdyż wchodzi to w zakres wiedzy fachowej.

Adres mój udzieli Sz. Pani Redakcja.

Z poważaniem
Malarz z Warszawy.

Upraszam Szanowne Czytelniczki o łaskawe skierowanie do mnie osoby, która mogłaby być pomocnicą domową do porządków, gotowania i prac domowych. Jest jeszcze dziewczyna podwórzowa i stróż.

Jest nas dwoje starszych i syn dorosły. Mieszkamy na wsi, w majątku pięknie położonym z ogrodem i parkiem.

Warunki: czystość, zdrowie, przychylność, wesołość pogodna. Referencje, fotografia. Warunki skromne proszę podać.

Wołyń, poczt. Stepań, maj. **Butejki.**

skrzynka poczt. Nr. 15 AR

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 28.II.-6.III.37 r.

NIEDZIELA 28. II.

9.00 — Transmisja nabożeństwa z Łodzi
10.30 — „Arie i pieśni dawne" (płyty)
12.03 — Poranek muzyczny (z Łodzi)
14.00 — Transmisja z marszu narciarskiego Żułów-Wilno
14.30 — Fragment III Międzynarodowego Konkursu im. Chopina. Transmisja z sali Filharmonii Warszawskiej
15.30 — Audycja dla wsi
16.25 — Wznowienie słuchowiska „Pod ziemią"
17.05 — „Podwieczorek przy mikrofonie"
19.00 — „Od Marty z Ogrodu do Bronki z Nowolipek" — szkic literacki
19.20 — Muzyka angielska (płyty)
21.00 — „Na wesołej lwowskiej Fali"
21.30 — Recital fortepianowy Lajosa Heimlicha
22.00 — Koncert orkiestry Tadeusza Seredyńskiego
23.00 — Melodie taneczne (płyty)

PONIEDZIAŁEK 1 III.

11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert orkiestry wojskowej
12.50 — „Gdzie kobieta dobrze rządzi — tam gospodarz nie pobłądzi" — obrazek dla kobiet wiejskich
15.15 — Zespół „Almar i Otten"
15.55 — „Wszystkiego po trochu" — audycja dla dzieci
16.30 — Fragment III Międzynarodowego Konkursu im. Chopina. Transmisja z sali Filharmonii Warszawskiej
17.15 — Józef Haas: „Dzień i noc" — suita na sopran i orkiestrę
17.50 — „Stułbia — miotacz harpunów"— pogadanka
19.00 — Audycja żołnierska
10.30 — Koncert Małej Orkiestry P. R.
21.30 — Muzyczna mozaika wileńska — „Karaimi"
22.00 — Koncert muzyki holenderskiej
23.00 — Melodie taneczne (płyty)

WTOREK 2. III.

11.30 — Audycje dla szkół
12.03 — Kamil Sain-Saens (płyty)
15.15 — Mała Orkiestra Polskiego Radia
16.30 — Recital śpiewaczy Wiktora Bregy
17.00 — „Dni powszednie państwa Kowalskich" — powieść mówiona
17.15 — VIII audycja z cyklu „Sonaty skrzypcowe Beethovena"
17.35 — Kwadrans Alberta Ketelbey'a (płyty)
17.50 — „Miłość na mrozie" — monolog
18.10 — Sport w miastach i miasteczkach — pogadanka
19.00 — „Dyskutujemy": „Współzawodnictwo czy współdziałanie"
19.20 — „Niemoralny, zakazany walc" — audycja muzyczna
20.15 — Koncert symfoniczny (ze Lwowa)
22.30 — Szkic literacki
22.45 — Muzyka z dancingu „Cafe-Club" w Warszawie

ŚRODA 3.III.

11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert w wykonaniu zespołu Haliny Adamskiej - Grossmanowej
15.15 — Józef Schmidt i orkiestra Dajos-Bela (płyty)
16.10 — „Zagadki muzyczne" — audycja dla dzieci
16.30 — Utwory fortepianowe w wykonaniu Olgi Łapickiej
17.00 — „Kawaleria na nowoczesnym polu bitwy" — odczyt
17.15 — Mała Orkiestra Polskiego Radia
17.50 — „Zniesławienie i zniewaga" — podanka
19.00 — „Zamurowani" — epizod z powieści
19.20 — Współczesna twórczość skrzypcowa
19.55 — Koncert rozrywkowy
21.00 — „Opowieść o Chopinie" — „Obrazy miłej Ojczyzny"
21.45 — Muzyka lekka w wyk. Orkiestry Symfonicznej P. R.
22.40 — Melodie taneczne (płyty)
23.00 — Koncert rozrywkowy w wyk. Małej Orkiestry P. R.

CZWARTEK 4. III.

11.30 — Poranek muzyczny dla młodzieży szkół średnich
12.03 — Koncert orkiestry dętej „Wireless Military Band"
15.15 — Trio Polskiego Radia
16.35 — Aniela Szlemińska i Jerzy Czaplicki (płyty)
17.00 — „Źródło przestępczości u dzieci": „Ulica" — odczyt
17.15 — Utwory na dwa fortepiany wykonają Loris i Ida Margaritis
17.50 — „Książka i wiedza": „Nazwiska polskie" i „Kultura ludowa" (z Poznania)
19.00 — Premiera słuchowiska „Żona Lota"
19.35 — Melodie filmowe w wyk. Małej Orkiestry P. R.
20.30 — „Skały Małopolski Wschodniej"— Felieton
21.00 — „Sylwetki kompozytorów polskich" — Jan Gall
21.45 — Recital fortepianowy Marguerity Long
22.30 — Koncert w wyk. Małej Orkiestry Polskiego Radia

PIĄTEK 5. III.

11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert orkiestry wojskowej
15.15 — Koncert rozrywkowy
16.30 — Koncert orkiestry łódzkiej
17.15 — Fragment III Międzynarodowego Konkursu im. Chopina. Transmisja z sali Filharmonii Warszawskiej
19.00 — „W restauracji" — obrazek obyczajowy z powieści
19.20 — „Z pieśnią po kraju"
19.45 — Fragment operowy
20.15 — Koncert symfoniczny. Transmisja z Filharmonii Warsz.
22.30 — „Dwie przygody pana Breloc" — skecze
23.00 — Melodie taneczne

SOBOTA 6. III.

11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Georges Gershwin — twórca muzyki jazzowo - symfonicznej
14.30 — „Związek 4-ch zuchów" — słuchowisko dla dzieci
15.15 — Koncert rozrywkowy (płyty)
16.15 — „Melodie dla zakochanych" — koncert ork. A Hermana
17.00 — Nabożeństwo z Ostrej Bramy w Wilnie
19.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy
19.30 — „W polskim domu"
21.00 — Koncert wieczorny
22.00 — Kukułka wileńska
22.30 — Mała Orkiestra Polskiego Radia

Radio na prowincji

Właściwa ocena radia jest rzeczą bardzo trudną. Program radiowy jest obszerny — i żaden radiosłuchacz nie zna go w całości, nawet na przestrzeni jednego dnia, cóż dopiero mówić o tygodniach, miesiącach i latach. Nic więc dziwnego, że o programie Polskiego Radia wiele osób wyrabia sobie opinię na podstawie bardzo fragmentarycznego słuchania.

Wszelkie syntezy, a zwłaszcza syntezy krytyczne w dziedzinie radia, są rzeczą bardzo trudną. Jeśli do względów, które powodują niezbyt dokładną znajomość pracy radia, dodamy fakt, że opinia kierowana jest dzisiaj przez wielkie miasta, sytuacja radia stanie się jeszcze bardziej trudna.

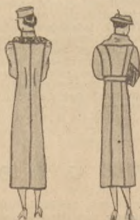
Radio w dużych miastach jest tylko jednym z wielu czynników życia kulturalnego. Inaczej przedstawia się sprawa na prowincji, gdzie czasem wszystko, co jest pożywką kulturalnego człowieka, płynie z głośnika radiowego. Jeśli odliczymy od cyfr abonentów Polskiego Radia tych, którzy mieszkają w miastach większych, a więc takich, którzy mają możność uczęszczania do teatrów, na koncerty, tych, którzy żyją w środowiskach wysokiej kultury, na radiosłuchaczy w małych miastach pozostanie około 265 tysięcy. Dodajmy do tego prawie taką samą cyfrę radiosłuchaczy zamieszkałych na wsi, a otrzymamy dokładnie pół miliona prowincjonalnych abonentów radia, dla których programy Polskiego Radia są jedynie dostępną formą wzruszeń kulturalnych.

Przeprowadzona niedawno ankieta wykazała, że spośród radiosłuchaczy prowincjonalnych 81% słucha przeważnie programów polskich, mało interesując się niezrozumiałymi i obcymi duchem programami stacji zagranicznych. Jest więc zupełnie zrozumiałe, dlaczego jeden z senatorów, omawiając na Komisji Budżetowej Senatu sprawy radia powiedział: „Opinia prowincji jest dla Polskiego Radia przychylna".

Hafty Kaszubskie

W najbliższym czasie podamy większą ilość motywów kaszubskich na tablicy kroju. Dwa obecnie zamieszczone nadają się doskonale do ozdoby bluzek, po jednym na wierzchu rękawa i po 2 szersze, a 3 węższe, jeden nad drugim na przodzie bluzki. Barwy dowolne, żółty, granatowy, szafirowy, niebieski, zielony, czerwony, czarny, rozmieszczone naturalistycznie, to znaczy liście zielone, kwiaty czerwone, czy w odcieniach granatowo-niebieskich, wiśnie czerwone, słońce żółte i t. p. Kratka w sercu czarna.





68 P. P. Eleganckie palto z miękkiej wełny przybrane futrem.

69 P. P. Angielskie palto z przetykanej wełny.



WSTAWKI DO BIELIZNY NA GRECKIM TIULU



70 P. P. Komplet trzyćwierciowy, palto przetykane jasną nitką.

71 P. P. Kostium wiosenny, smokingowy żakiecik i spódniczka poszerzona w dole.

72 P. P. Kostium wiosenny z deseniowej wełny.

CENY OGŁOSZEŃ: Za miejsce wysokości 1 milim. przez szerokość 1 łamu — **w tekście** — 70 gr., **za tekstem** — 50 gr., **drobne** 20 gr za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli sie na 3 łamy, szerokość łamu 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zastaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

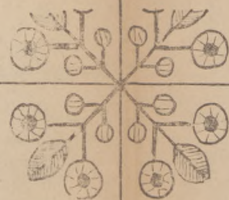
Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

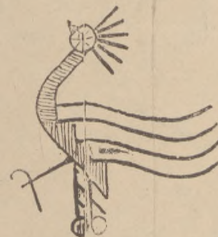
W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

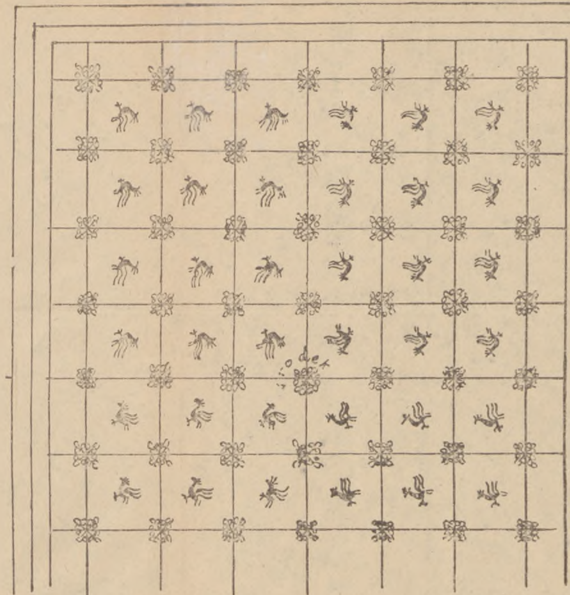
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani
№ 9 1937 r.



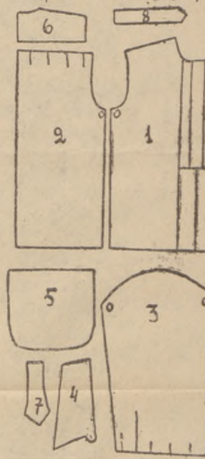


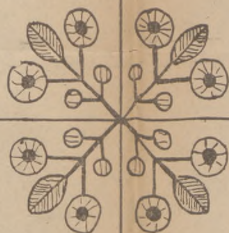


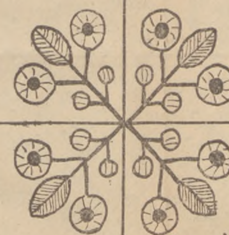


Koszula męska dzienna.

1. przód koszuli
2. tył
3. rękaw
4. kołnierz
5. mankiet
6. karczek
7. patka do przodu
8. pateczka do rękawa







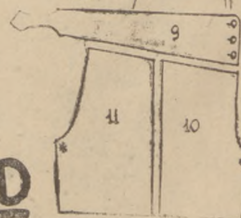
haft na szarem płótnie
ścieg 1 i 2 atłaskiem.
kwiatki, główka ptaszka, groszki na ogonku i pod kwiatkami żółte.
listki i tułów ptaszka zielone
reszta wzoru bronzowa

grubu, zielony kordonek
ścieg 2.

Kalesony krótkie.



9. pas
10. przód spodenek
11 tył



bronzowy
atłasek

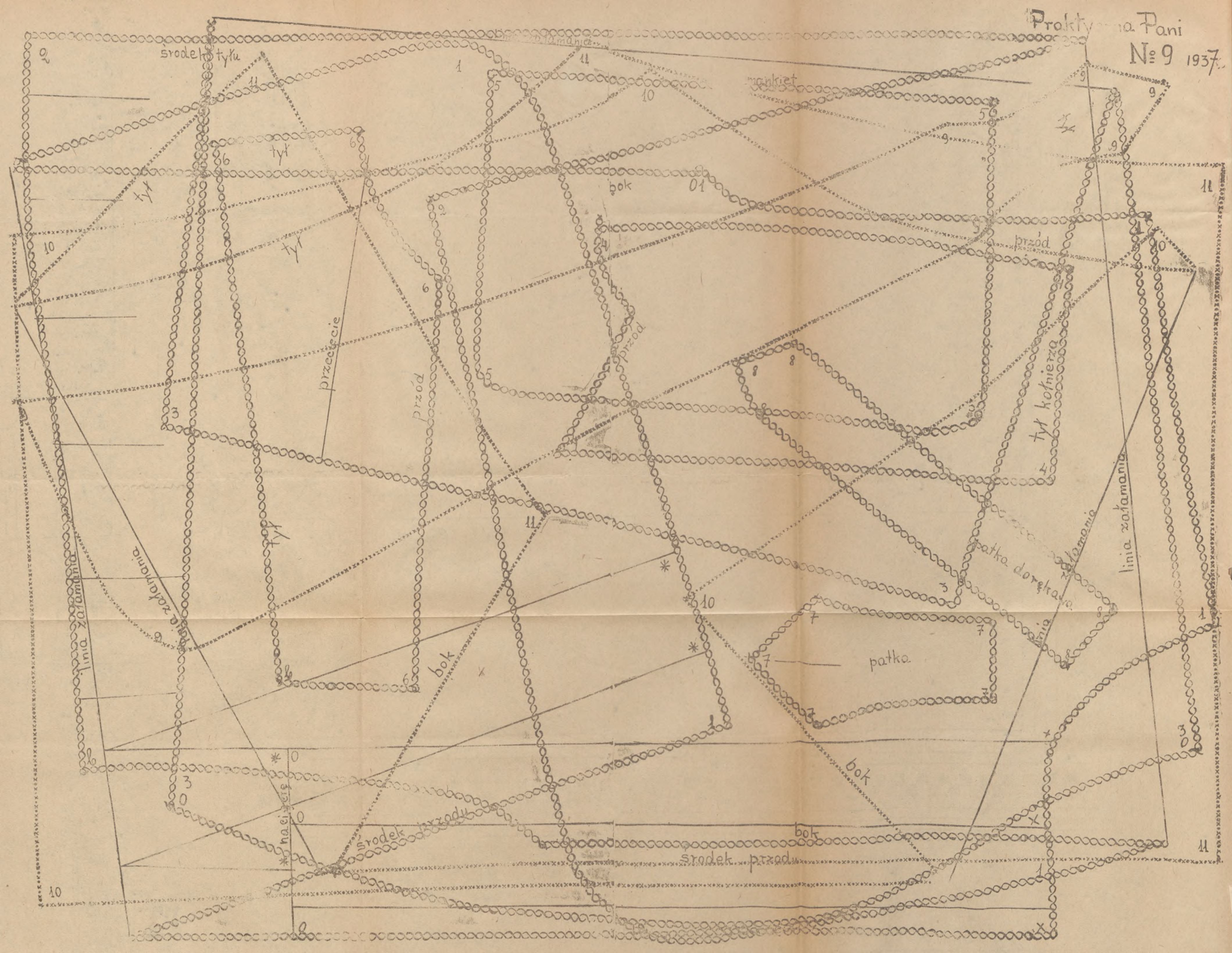
zielony
kordonek

obrębek

serweta

kierunek ściegów zaznaczony kreskami

LD



Praktyczna Pani
№ 9 1937
środek tyłu
załamania
mankiet
tył
tył
tył
tył
bok
bok
bok
bok
przecięcie
przód
przód
przód
tył kołnierza
patka
patka dorękawa
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
środek przodu
środek przodu
haczyk